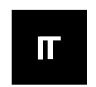
Istruzioni per l'uso

FORNO

IT



Italiano, 1



English,13



Français, 24

ES

Espanol, 35



Portuges, 46

MR 940.3/HA

Sommario

Installazione, 2-4
Installazione dei forni da incasso
Fissaggio
Collegamento elettrico
Targhetta caratteristiche

Descrizione dell'apparecchio, 5
Vista d'insieme

Avvio e utilizzo, 6-9
Orologio con contaminuti
Tabella cottura

Precauzioni e consigli, 10
Sicurezza generale
Smaltimento
Risparmiare e rispettare l'ambiente

Manutenzione e cura, 11
Escludere la corrente elettrica
Pulire l'apparecchio
Pulire la porta
Sostituire la lampadina

Assistenza, 12
Assistenza attiva 7 giorni su 7
Estensione di garanzia Airbag

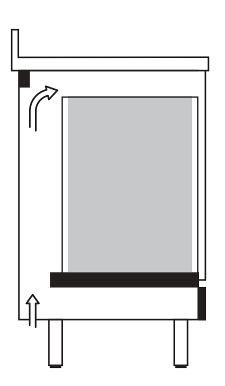
Installazione

IT

Importante: qualsiasi intervento di regolazione, manutenzione etc. deve essere eseguito con il forno elettricamente disinserito.

Installazione dei forni da incasso

Per garantire un buon funzionamento dell'apparecchio da incasso è necessario che il mobile sia di caratteristiche adatte. Nella figura vengono riportate le dimensioni del vano del mobile nell'inserimento sottotavolo.
Per consentire una efficace aerazione, sulla parte anteriore inferiore e sulla parte superiore del mobile, dovranno essere previste delle opportune prese d'aria, (entrata dal basso di almeno 200 cm², una uscita dalla parte superiore di almeno 90 cm²).
I pannelli dei mobili adiacenti il forno dovranno essere in materiale resistente al calore. In particolare nel caso di mobili in legno impiallacciato le colle dovranno essere resistenti alla temperatura di 120 °C.
In conformità alle norme di sicurezza, una volta incassato l'apparecchio, non debbono essere possibili eventuali contatti con le pareti elettriche.

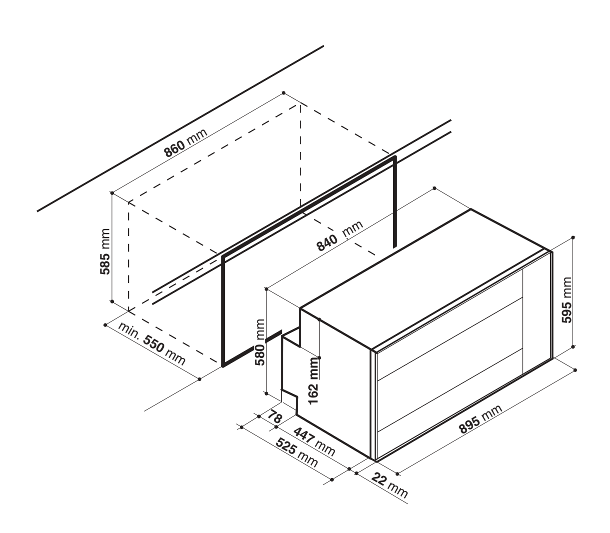


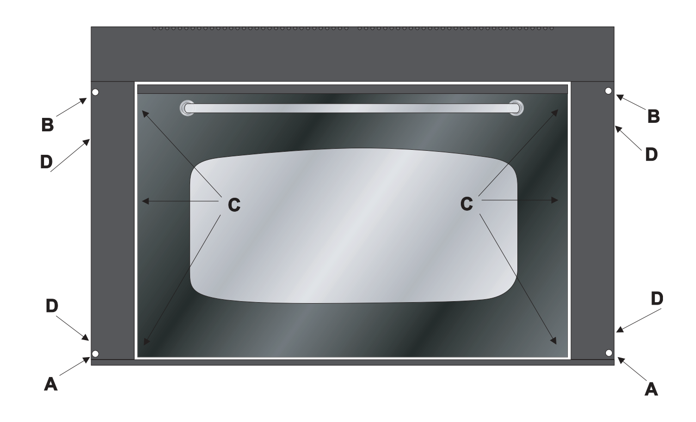
Tutte le parti che assicurano la protezione debbono essere fissate in modo tale da non poter essere tolta senza l'aiuto di qualche utensile.

Fissaggio

Prima di inserire il forno nel mobile, allentare, se serve, le 4 viti posteriori "D" che fissano i pannelli laterali. Questo per facilitarne lo scorrimento verticale. Il forno deve essere fissato al mobile attraverso i 4 fori posti sulla cornice utilizzando le viti e i distanziatori in dotazione. Dopo aver fissato il forno al mobile inserendo e avvitando a fondo le viti nei fori "A", procedere come segue:

1) Con la porta del forno aperta allentare le sei viti “C” (cosi facendo i pannelli laterali hanno modo di scorrere verticalmente);
2) Abbassando opportunamente i pannelli laterali, è possibile accedere ai 2 fori "B" per fissare il forno definitivamente;
3) Riposizionare i pannelli laterali e riavvitare a fondo le 6 viti "C"





Collegamento elettrico

I forni dotati di cavo di alimentazione tripolare, sono predisposti per il funzionamento con corrente alternata alla tensione e frequenza di alimentazione indicate sulla targhetta caratteristiche (posta sull'apparecchio) e sul libretto istruzioni. Il conduttore di terra del cavo è contraddistinto dai colori giallo-verde.

Sostituzione del cavo

Utilizzare un cavo in gomma del tipo H05VV-F con una sezione 3 x 1.5 mm².

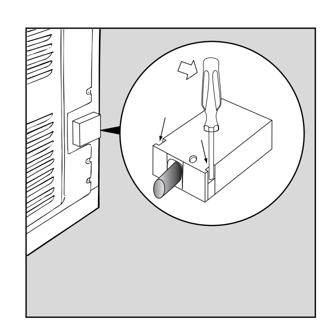
Il conduttore giallo-verde dovrà essere più lungo di 2÷3 cm. degli altri conduttori.

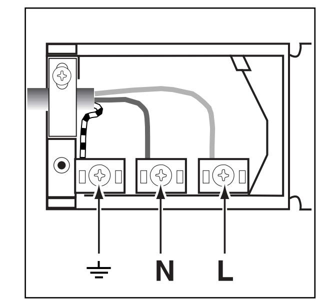
Apertura morsettiera:

- Servendosi di un cacciavite, fare leva sulle linguette laterali del coperchio della morsettiera;
- Tirare ed aprire il coperchio della morsettiera.

Per la messa in opera del cavo eseguire le seguenti operazioni:

- svitare la vite del serracavo e le tre viti dei contatti L-N- ⏚
- fissare i cavetti sotto le teste delle viti rispettando i colori: **Blu** (N) **Marrone** (L) **Giallo-Verde** ⏚
- fissare il cavo di alimentazione nell'apposito fermacavo e chiudere il coperchio





Allacciamento del cavo di alimentazione alla rete

Montare sul cavo una spina normalizzata per il carico indicato sulla targhetta caratteristiche, nel caso di collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore omnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm. dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore (il filo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore).

Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo che non raggiunga in nessun punto una temperatura superiore di 50°C a quella ambiente.

Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:

- La sicurezza elettrica di questo apparecchio è assicurata soltanto quando lo stesso è correttamente collegato ad un efficiente impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica. E' necessario verificare questo fondamentale requisito di sicurezza e, in caso di dubbio, richiedere un controllo accurato dell'impianto da parte di personale professionalmente qualificato. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto.
- Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati di targa (posti sull'apparecchio e/o sull'imballo) siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica e gas.
- Verificare che la portata elettrica dell'impianto e delle prese di corrente siano adeguate alla potenza massima dell'apparecchio indicata in targa. In caso di dubbio rivolgersi ad una persona professionalmente qualificata.
- In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio fare sostituire la presa con altra di tipo adatto da personale professionalmente qualificato. Quest'ultimo, in particolare, dovrà anche accertare che la sezione dei cavi della presa sia idonea alla potenza assorbita dall'apparecchio. In generale è sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple e/o prolunghe. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile è necessario utilizzare solamente adattatori semplici o multipli e prolunghe conformi alle vigenti norme di sicurezza, facendo però attenzione a non superare il limite di portata in valore di corrente, marcato sull'adattatore semplice e sulle prolunghe, e quello di massima potenza marcato sull'adattatore multiplo.

  La spina e la presa devono essere facilmente accessibili.

DECLINIAMO OGNI RESPONSABILITÀ NEL CASO LE NORME ANTINFORTUNISTICHE NON VENGANO RISPETTATE.

IT

Dimensioni utili del forno:	
larghezza	cm. 54
profondità	cm. 38
altezza	cm. 33
Potenze:	
- Statico	W 2350
- Resistenza Inferiore	W 1300
- Resistenza Superiore	W 1050
- Grill	W 2000
- Grill Ventilato	W 2050
- Forno Dolce	W 1350
- Ventilato	W 2400
Volume utile del Maxiforno:	litri 68
Tensione e frequenza di alimentazione: 230 V / 50 Hz	
Potenza Max:	2400 W



Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive Comunitarie:

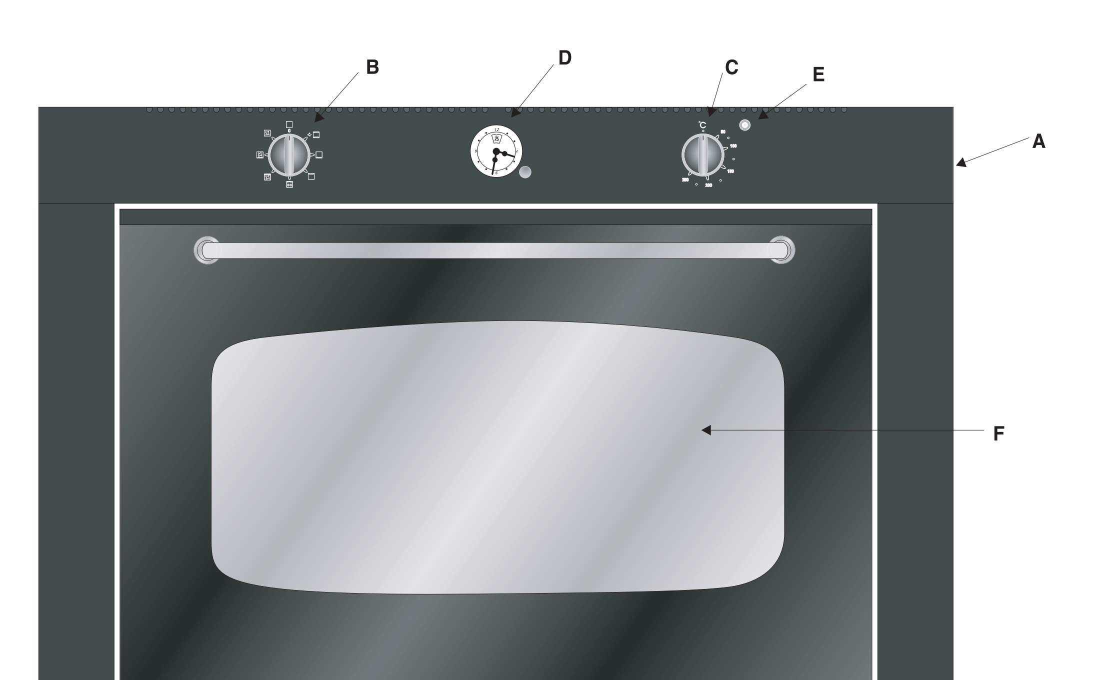
- 2006/95/**CEE** del 12/12/06 (Bassa Tensione) e successive modificazioni;
- 89/336/**CEE** del 03/05/89 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni;
- 93/68/**CEE** del 22/07/93 e successive modificazioni.

ENERGY LABEL

Direttiva 2002/40/CE sull'etichetta dei forni elettrici
Norma EN 50304
Consumo energia convezione Naturale
funzione di riscaldamento: Statico
Consumo energia dichiarazione Classe convezione Forzata
funzione di riscaldamento: Ventilato

Descrizione dell’apparecchio

Vista d’insieme



A. Cruscotto comandi

B. Manopola di selezione funzioni di cottura

C. Manopola per la temperatura di cottura

D. Orologio con contaminuti

E. Spia di funzionamento del forno - Se accesa indica la fase di riscaldamento fino alla temperatura impostata

F. Vetro porta forno

Avvio e utilizzo

IT

Il "Maxiforno" Ariston riunisce in un unico apparecchio i pregi dei tradizionali forni a convezione naturale, "statici", a quelli dei moderni forni a convezione forzata, "ventilati".
E' un apparecchio estremamente versatile che permette di scegliere in modo facile e sicuro fra 7 diversi metodi di cottura. La selezione delle diverse funzioni si ottiene regolando il programmatore in posizione manuale o impostando un programma inizio/fine cottura (vedi capitolo specifico a pag.4) e poi agendo sulle manopole di selezione "**B**" e del termostato "**C**" presenti sul cruscotto.

Illuminazione forno
Per qualsiasi posizione della manopola di selezione, diversa da quella di riposo contrassegnata dallo "○", si ha l'accensione della luce forno.
N.B: per accendere la luce del forno senza attivare alcun elemento riscaldante, è necessario, impostare la manopola di selezione "**B**" sulla posizione contrassegnata dal simbolo , quindi la manopola del termostato "**C**" a zero contrassegnata dal simbolo "●".

Attenzione: Alla prima accensione consigliamo di far funzionare il forno a vuoto per circa mezz'ora con il termostato al massimo, quindi aprite la porta del forno ed aerare il locale. L'odore che talvolta si avverte durante questa operazione è dovuto all'evaporazione delle sostanze usate per proteggere il forno durante l'intervallo di tempo che intercorre tra la produzione e l'installazione del prodotto.

Forno Statico
Posizione manopola termostato "**C**": Tra **50**°C e **250**°C.
Si accendono i due elementi riscaldanti inferiore e superiore esterno. Il calore viene distribuito uniformemente dal basso e dall'alto. Lo statico è consigliato nella preparazione di piatti a base di carni di manzo o vitello che necessitano di cottura lenta con costante aggiunta di liquidi. Resta il sistema migliore per la cottura della biscotteria secca, nonchè per la frutta in generale. Nella cottura al forno statico utilizzate una sola leccarda o griglia alla volta, altrimenti si avrebbe una cattiva distribuzione della temperatura. Se la cottura necessita di maggior calore dal basso o dall'alto, utilizzate i ripiani superiori o inferiori.

La "resistenza inferiore"
Posizione manopola termostato "**C**": Tra **50**°C e **250**°C.
Entra in funzione l'elemento riscaldante inferiore. Questa posizione è consigliata per ritoccare la cottura dei cibi (posti in teglie) che risultino già ben cotti in superficie ma siano ancora mollicci internamente, o per dolci con ricopertura di frutta o marmellata, che richiedono un moderato calore superficiale.

La "resistenza superiore"
Posizione manopola termostato "**C**": Tra **50**°C e **250**°C.
Si accende la luce del forno, entra in funzione l'elemento riscaldante superiore. Questa posizione è consigliata per ritoccare la cottura dei cibi (posti in teglie) che risultino già ben cotti internamente ma siano ancora mollicci superficialmente.

Grill
Importante: posizionare la manopola "**C**" su una temperatura non superiore a **200**°C ed eseguire la cottura con la porta del forno chiusa.
Si accende l'elemento riscaldante centrale del grill. La cottura è prodotta dall'irradiazione termica dall'alto verso il basso di una resistenza elettrica incandescente. La temperatura assai elevata e diretta del grill consente la immediata rosolatura superficiale delle carni che ostacolando la fuoriuscita dei liquidi le mantiene più tenere.

Grill Ventilato
Importante: posizionare la manopola "**C**" su una temperatura non superiore a **200**°C ed eseguire la cottura con la porta del forno chiusa.
Si accende l'elemento riscaldante centrale del grill e si mette in rotazione la ventola. Unisce all'irradiazione termica la circolazione forzata dell'aria all'interno del forno. Ciò impedisce la bruciatura superficiale degli alimenti aumentando il potere di penetrazione del calore.

Forno Dolce
Posizione manopola termostato "**C**": Tra **50**°C e **250°C**.
Entra in funzione l'elemento riscaldante inferiore e si mette in rotazione la ventola. Questa funzione è indicata per la cottura di cibi delicati, in particolare i dolci che necessitano di lievitazione, in quanto viene facilitata dal calore proveniente dal basso. Viene fatto notare che le temperature più elevate vengono raggiunte in tempi piuttosto lunghi, pertanto in questi casi è consigliabile utilizzare la funzione "Forno Statico".

Forno Ventilato
Posizione manopola termostato "**C**": Tra **50°C** e **250°C**.
Si attivano gli elementi riscaldanti ed entra in funzione la ventola. Poichè il calore è costante ed uniforme in tutto il forno, l'aria cuoce e rosola il cibo in modo uniforme in tutti i punti. Potete cuocere contemporaneamente anche pietanze diverse tra loro, purchè le temperature di cottura siano simili. E' possibile utilizzare fino ad un massimo di 2 ripiani contempora-

neamente seguendo le avvertenze riportate nel paragrafo "Cottura contemporanea su più ripiani". Ottimi risultati si ottengono con i piatti che necessitano di gratinatura e cottura abbastanza lunga. Negli arrosti di carne la migliore distribuzione del calore consente di utilizzare temperature più basse che riducono la dispersione degli umori mantenendoli così più morbidi e riducendo il calo di peso. Il ventilato è particolarmente apprezzato per la cottura dei pesci che possono essere cucinati con pochissima aggiunta di condimenti, mantenendo così inalterato l'aspetto e il sapore. La funzione ventilato può anche essere usata per scongelare carne bianca o rossa, pesce, pane, impostando una temperatura di 80°-100°C. Per scongelare cibi più delicati potete impostare 60°C o usare la sola circolazione di aria fredda impostando la manopola termostato a 0°C.

La spia di funzionamento del forno (E)
Indica la fase di riscaldamento dello stesso, il suo spegnimento segnala il raggiungimento all'interno del forno della temperatura impostata con la manopola. A questo punto l'alternativo accendersi e spegnersi di questa spia indica che il termostato sta lavorando correttamente per mantenere costante la temperatura del forno.

Multispiedo
I Maxi Forno sono dotati di un multispiedo trasversale estraibile (Fig. A). Infilare le carni da cuocere nel senso della lunghezza, bloccandole con le apposite forchette regolabili. Nel caso di spiedini, infilare le carni da cuocere negli schidioni in dotazione e posizionarli sugli appositi supporti. Infilare i supporti **A** e **B** (Fig. A) sui fori predisposti sulla leccarda, appoggiare la gola dell'asta sulla sede **D** e infilare la griglia sulla prima guida del forno (Fig. B); infilare l'asta nel forno dell'albero motore, ponendo la gola sulla sede **C**. Avviare il motorino ruotando la manopola del selettore nella posizione grill .

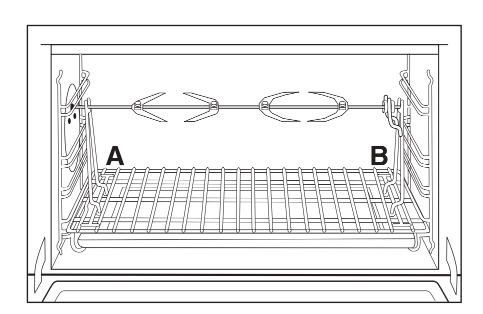


Fig. A

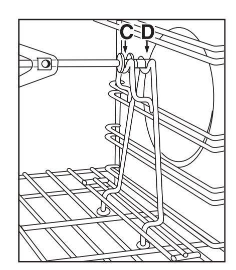


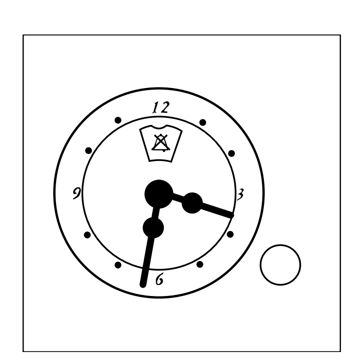
Fig. B

Orologio con contaminuti

Come rimettere l'ora corrente
Il forno deve essere collegato elettricamente.
Tirare la manopola e ruotare in senso orario fino ad impostare l'ora esatta.
! L'orologio funziona elettricamente, quindi in caso di mancanza di corrente si fermerà per tutta la durata della mancanza stessa. Dopodichè sarà necessario ripetere l'operazione di impostazione dell'ora corrente.

Funzione contaminuti
Nel funzionamento contaminuti viene impostato un tempo dal quale comincia un conto alla rovescia. Questa funzione non controlla l'accensione e lo spegnimento del forno, emette solamente un allarme acustico a tempo scaduto.

Come impostare il contaminuti
Ruotare la manopola in senso orario fino a portare l'indice sul tempo desiderato (scala interna), visibile attraverso la "finestrella".
Il conteggio del tempo inizierà immediatamente.
Per interrompere il suono, o per utilizzare la sola funzione orologio portare l'indice sul simbolo .



Preriscaldamento
Nel caso in cui sia necessario preriscaldare il forno, in linea di massima tutte le volte in cui si cuocciano cibi lievitati, è possibile utilizzare la funzione "**ventilato**" che consente di raggiungere la temperatura desiderata in breve tempo e con consumi ridotti. Una volta infornato si può passare alla funzione di cottura più indicata.

Utilizzo del grill
Il forno plurifunzione mette a vostra disposizione 2 diverse possibilità di grigliare.
Utilizzate la posizione "**grill**" consente una perfetta grigliatura di piccole porzioni, come toast, wustell etc... Posizionate il cibo al centro della griglia, dato che risulta accesa solamente la parte centrale della resistenza superiore, il cibo negli angoli non viene cotto.
La posizione "**grill ventilato**" è utilissima per grigliature veloci, si distribuisce il calore emesso dal grill consentendo contemporaneamente alla doratura superficiale anche una cottura nella parte inferiore. Potete anche usarla nella parte finale della cottura dei cibi che abbiano bisogno di doratura superficiale, ad esempio è l'ideale per dorare la pasta al forno a fine cottura.

Importante: effettuare la cottura al grill con porta del forno chiusa, ciò per ottenere unitamente ai migliori risultati un sensibile risparmio di energia (10% circa).

Desiderando eseguire cotture al grill, si consiglia di regolare la manopola del termostato al massimo consentito (200°C) perchè questa è la condizione di rendimento ottimale, che si basa sull'azzione dei raggi infrarossi; la griglia va disposta sui ripiani più alti (vedi tabella cottura) e, per raccogliere i grassi ed evitare la formazione di fumo, disponete la leccarda nel primo ripiano in basso.

Cottura dei dolci
Nella cottura dei dolci infornate sempre a forno caldo, attendete la fine di preriscaldamento, indicata dallo spegnimento della spia rossa "**E**". Non aprite la porta durante la cottura, per evitare un abbassamento del dolce.
Gli impasti sbattuti non devono essere troppo fluidi, per non prolungare troppo i tempi di cottura. In generale:

Dolce troppo secco
La prossima volta impostate una temperatura di10°C superiore e riducete il tempo di cottura.

Dolce si abbassa
Usate meno liquido o abbassate la temperatura di 10°C.

Dolce scuro superiormente
Inseritelo ad altezza inferiore, impostate una temperatura più bassa e prolungate la cottura.

Buona cottura esterna, ma interno colloso
Usate meno liquido, riducete la temperatura, aumentate il tempo di cottura.

Dolce non si stacca dallo stampo
Ungete bene lo stampo e cospargetelo anche con un pò di farina.

Ho cotto su più ripiani e non tutti sono allo stesso avanzamento di cottura
Impostate una temperatura inferiore. Non necessariamente ripiani inseriti contemporaneamente debbono essere tolti insieme.

Cottura della pizza
Per una buona cottura della pizza utilizzate la funzione "**ventilato**":
- Preriscaldare il forno per almeno 10 minuti
- Utilizzare una teglia in alluminio leggero appoggiandola sulla griglia in dotazione. Utilizzando la leccarda si allungano i tempi di cottura e difficilmente si ottiene una pizza croccante
- Non aprite frequentemente il forno durante la cottura
- Nel caso di pizze molto farcite (capricciosa, quattro stagioni) è consigliabile inserire la mozzarella a metà cottura.

Cottura del pesce e della carne
La carne deve pesare almeno 1 Kg. per evitare che si asciughi troppo. Per le carni bianche, i volatili ed il pesce utilizzate temperature basse (150°C-200°C).
Per le carni rosse che si vuole siano ben cotte all'esterno conservando all'interno il sugo, è bene iniziare con una temperatura iniziale alta (200°C-220°C) per breve tempo, per poi diminuirla successivamente.
In generale, più grosso è l'arrosto, più bassa dovrà essere la temperatura e più lungo il tempo di cottura. Ponete la carne da cuocere al centro della griglia ed inserite sotto la griglia la leccarda per raccogliere i grassi. Inserite la griglia in modo che il cibo si trovi al centro del forno.
Se volete più calore da sotto, utilizzate i ripiani più bassi. Per ottenere arrosti saporiti (in particolare anitra e selvaggina) bardate la carne con lardo o pancetta e posizionatela in modo che sia nella parte superiore.

Tabella cottura

Tipo di pietanza	Temperatura °C	Tempo di cottura (minuti)	Tipo di pietanza	Temperatura °C	Tempo di cottura
Pasticceria			**Carni**		
Torta di frutta	130	60-70	Tacchino (4-8 kg.)	160	3-4½
Meringhe	130	30-40	Oca (4-5 kg.)	160	4-4½
Pan di Spagna	150	20-30	Anatra (2-4 kg.)	170	1½-2½
Torta dell'Angelo	160	40-50	Cappone (2½-3 kg.)	170	2-2½
Torta margherita	160	40-50	Bue brasato (1-1½ kg.)	160	3-3½
Torta al cioccolato	170	30-40	Cosciotto di agnello	160	1-1½
Focaccia	170	40-50	Lepre arrosto (2 kg.)	160	1-1½
Bignè	200	15-20	Fagiano arrosto	160	1-1½
Biscotti di sfoglia	200	15-20	Pollo (1-1½ kg.)	170	1-1½
Millefoglie	200	15-20			
Pasta frolla	200	15-20	**Pesce**	200	15-25 minuti

Tipo di pietanza	Tempo di cottura (minuti)	Posizione della griglia
Braciole (0.5 kg.)	60	3ª guida
Salsiccie	15	2ª guida
Pollo alla griglia (1 kg)	60	1ª guida
Arrosto di vitello allo spiedo(0.6 kg.)	60	-
Pollo allo spiedo (1 kg.)	60	-

I tempi di cottura possono variare secondo la natura delle vivande, la loro omogeneità e il loro volume. Alla prima cottura, scegliere pertanto i valori del tempo di cottura più bassi tra quelli indicati e successivamente aumentarli se necessario.
Per la 1a guida s’intende quella in posizione più bassa.

Precauzioni e consigli

IT

! L'apparecchio è stato progettato e costruito in conformità alle norme internazionali di sicurezza. Queste avvertenze sono fornite per ragioni di sicurezza e devono essere lette attentamente.

Sicurezza generale

- L'apparecchio è stato concepito per un uso di tipo non professionale all'interno dell'abitazione.
- L'apparecchio non va installato all'aperto, nemmeno se lo spazio è riparato, perché è molto pericoloso lasciarlo esposto a pioggia e temporali.
- Per movimentare l'apparecchio servirsi sempre delle apposite maniglie poste sui fianchi del forno.
- Non toccare la macchina a piedi nudi o con le mani o i piedi bagnati o umidi.
- L'apparecchio deve essere usato per cuocere alimenti, solo da persone adulte e secondo le istruzioni riportate in questo libretto.
- **Durante l'uso dell'apparecchio gli elementi riscaldanti e alcune parti della porta forno diventano molto calde. Fare attenzione a non toccarle e tenere i bambimi a distanza.**
- Evitare che il cavo di alimentazione di altri elettrodomestici entri in contatto con parti calde del forno.
- Non ostruire le aperture di ventilazione e di smaltimento di calore.
- Impugnare la maniglia di apertura della porta al centro: ai lati potrebbe essere calda.
- Utilizzare sempre guanti da forno per inserire o estrarre recipienti.
- Non rivestire il fondo del forno con fogli di alluminio.
- Non riporre materiale infiammabile nel forno: se l'apparecchio viene messo inavvertitamente in funzione potrebbe incendiarsi.
- Assicurarsi sempre che le manopole siano nella posizione "●"/"○" quando l'apparecchio non è utilizzato.
- Non staccare la spina dalla presa della corrente tirando il cavo, bensì afferrando la spina.
- Non fare pulizia o manutenzione senza aver prima staccato la spina dalla rete elettrica.
- In caso di guasto, in nessun caso accedere ai meccanismi interni per tentare una riparazione. Contattare l'Assistenza (*vedi Assistenza*).
- Non appoggiare oggetti pesanti sulla porta del forno aperta.
- Non è previsto che l'apparecchio venga utilizzato da persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, da persone inesperte o che non abbiano familiarità con il prodotto, a meno che non vengano sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o non abbiano ricevuto istruzioni preliminari sull'uso dell'apparecchio.
- Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.

Smaltimento

- Smaltimento del materiale di imballaggio: attenersi alle norme locali, così gli imballaggi potranno essere riutilizzati.
- La direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Gli apparecchi dismessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono ed impedire potenziali danni per la salute e l'ambiente. Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata.
  Per ulteriori informazioni, sulla corretta dismissione degli elettrodomestici, i detentori potranno rivolgersi al servizio pubblico preposto o ai rivenditori.

Risparmiare e rispettare l'ambiente

- Azionando il forno negli orari che vanno dal tardo pomeriggio fino alle prime ore del mattino si collabora a ridurre il carico di assorbimento delle aziende elettriche.
- Si raccomanda di effettuare sempre le cotture al GRILL e GRATIN a porta chiusa: sia per ottenere migliori risultati che per un sensibile risparmio di energia (10% circa).
- Mantenere efficienti e pulite le guarnizioni, in modo che aderiscano bene alla porta e non procurino dispersioni di calore.

Manutenzione e cura

IT

Escludere la corrente elettrica

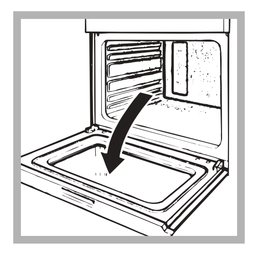
Prima di ogni operazione isolare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.

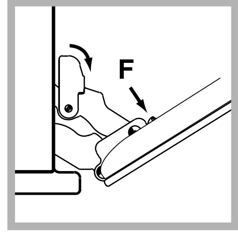
Pulire l'apparecchio

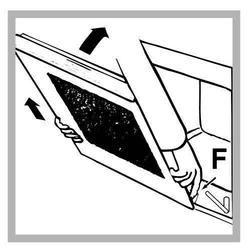
- Le parti esterne smaltate o inox e le guarnizioni in gomma possono essere pulite con una spugnetta imbevuta di acqua tiepida, e sapone neutro. Se le macchie sono difficili da asportare usare prodotti specifici. Si consiglia di sciacquare abbondantemente e di asciugare dopo la pulizia. Non usare polveri abrasive o sostanze corrosive.
- L'interno del forno va pulito preferibilmente ogni volta dopo l'uso, quando è ancora tiepido. Usare acqua calda e detersivo, risciaquare e asciugare con un panno morbido. Evitare gli abrasivi.
- Gli accessori possono essere lavati come normali stoviglie, anche in lavastoviglie ad eccezione delle guide scorrevoli.
- Non utilizzare mai pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.

Pulire la porta

Pulire il vetro della porta con spugne e prodotti non abrasivi e asciugare con un panno morbido; non usare materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.
Per una pulizia più accurata è possibile smontare la porta del forno:
1. aprire completamente la porta (vedi figura);
2. alzare e ruotare le levette poste sulle due cerniere (vedi figura);







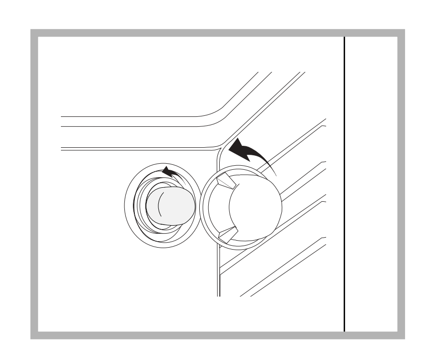
3. afferrare la porta ai due lati esterni, richiudendola lentamente ma non del tutto. Premere i fermi **F**, poi tirare la porta verso di sé estraendola dalle cerniere (vedi figura). Rimontare la porta seguendo il procedimento in senso contrario.

Controllare le guarnizioni

Controllare periodicamente lo stato della guarnizione attorno alla porta del forno. In caso risulti danneggiata rivolgersi al Centro Assistenza più vicino (vedi Assistenza). È consigliabile non usare il forno fino all'avvenuta riparazione.

Sostituire la lampadina

Per sostituire la lampadina di illuminazione del forno:
1. Svitare il coperchio in vetro del portalampada.
2. Svitare la lampadina e sostituirla con una analoga: potenza 25 W, attacco E 14.
3. Rimontare il coperchio (vedi figura).



Assistenza

IT

Comunicare:
- il modello della macchina (Mod.)
- il numero di serie (S/N)

Queste ultime informazioni si trovano sulla targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio e/o sull'imballo.

Assistenza Attiva 7 giorni su 7



Se nasce il bisogno di assistenza o manutenzione basta chiamare il Numero Unico Nazionale 199.199.199* per essere messi subito in contatto con il Centro Assistenza Tecnica più vicino al luogo da cui si chiama.
È attivo 7 giorni su 7, sabato e domenica compresi, e non lascia mai inascoltata una richiesta.

Estensione di garanzia Airbag



Airbag è il servizio esclusivo creato da Ariston che integra e prolunga nel tempo i contenuti della garanzia standard: con una modica cifra protegge il cliente da ogni imprevisto riguardante l'assistenza e la manutenzione dell'elettrodomestico. Per i 5 anni successivi alla data di acquisto il cliente che aderisce al programma Airbag avrà diritto gratuitamente a:
- l'intervento entro 48 ore dalla chiamata;
- il contributo per spese di trasferta del Tecnico (diritto di chiamata);
- la manodopera;
- le parti di ricambio originali;
- il trasporto dell'elettrodomestico non riparabile in loco.

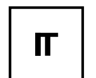
Inoltre, qualora l'elettrodomestico non sia riparabile la garanzia prevede la sostituzione a prezzo agevolato in funzione dell'anzianità del prodotto.

* Al costo di 14,25 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 08:00 alle 18:30, il Sab. dalle 08:00 alle 13:00 e di 5,58 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 18:30 alle 08:00, il Sab. dalle 13:00 alle 08:00 e i giorni festivi, per chi chiama dal telefono fisso.
Per chi chiama da radiomobile le tariffe sono legate al piano tariffario dell'operatore telefonico utilizzato.
Le suddette tariffe potrebbero essere soggette a variazione da parte dell'operatore telefonico; per maggiori informazioni consultare il sito www.aristonchannel.com.

Operating Instructions

OVEN

GB





Italiano, 1 English, 13 Français, 24




Espanol, 35 Portuges, 46

MR 940.3/HA



KZ.O.02.0361

Contents

Installation, 14-16
Installation of Built-in Ovens
Fastening the oven
Electrical connections
Data plate

Description of the appliance, 17
Overall view

Start-up and use, 18-21
Clock and Timer
Cooking advice table

Precautions and tips, 22
General safety
Disposal
Respecting and conserving the environment
Assistance

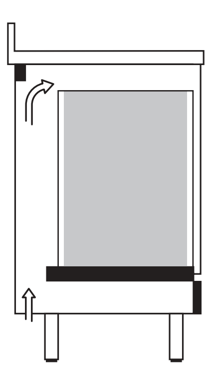
Maintenance and care, 23
Switching the appliance off
Cleaning the appliance
Cleaning the oven door
Replacing the light bulb

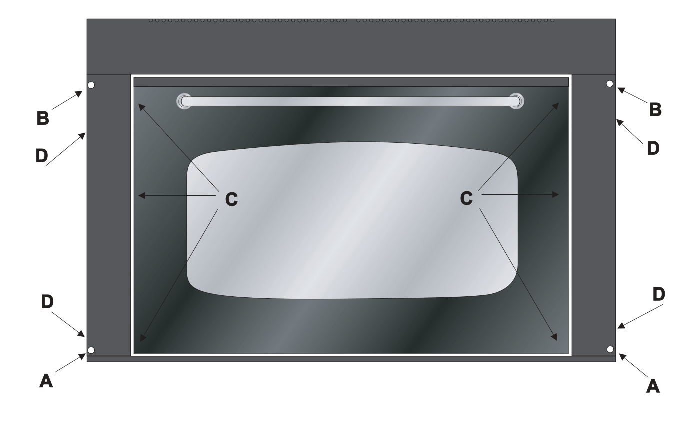
Installation

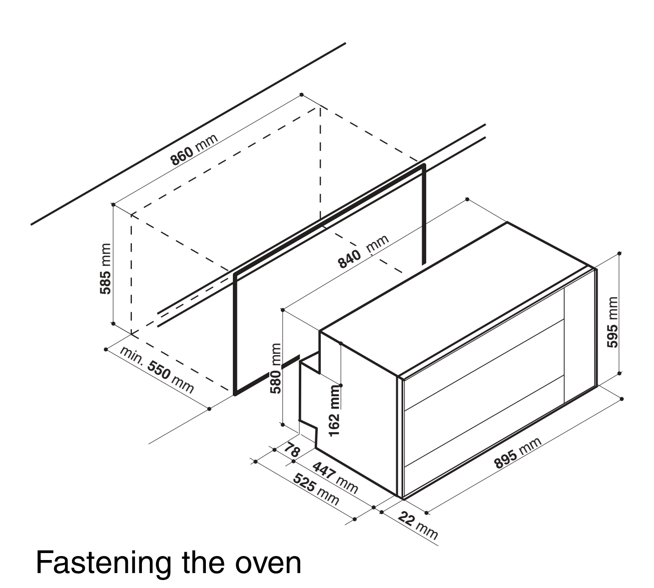
Important: The power supply to the appliance must be cut off before any adjustments or maintenance work is done on it.

Installation of Built-in Ovens

To ensure the proper working order of the built-in appliance, the kitchen unit must be of a suitable size.
The sizes of the unit for installing the cooker under a worktop or in a column unit are shown in figure.
To provide adequate ventilation, there must be appropriate ventilation openings in the front bottom and the top part of the cabinet (an intake opening on the bottom of at least 200 cm2, and an exhaust opening of at least 90 cm2).
The unit panels next to the cooker must be heat resistant. In the case of veneered wood units, glues must be resistant to a temperature of 120 °C.
In accordance with safety standards, once the appliance has been mounted, there must be no possible contact with electrical parts. Any protective parts must be secured so that they can only be removed with the use of tools.







Fastening the oven

Before inserting the oven into the cabinet, loosen the 4 rear screws “D” - which fasten the side panels - if necessary. This will make it easier to move the oven vertically. The oven should be fastened to the cabinet through the 4 holes situated on the frame, using the screws and spacers provided. Once the oven has been fastened to the cabinet by inserting and screwing the screws in holes “A” tightly, proceed as follows:

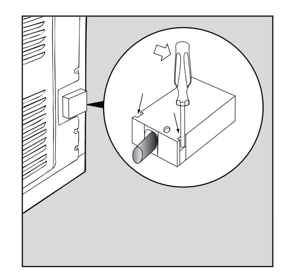
1) With the oven door open, loosen the six screws “C” (this way the side panels can slide down);
2) Lower the side panels as much as necessary to gain access to the 2 holes “B” to fix the oven permanently;
3) Put the side panels back in place and fasten the 6 screws “C” tightly.

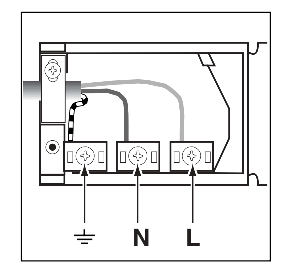
Electrical Connection

Those ovens equipped with a three-pole power supply cable are designed to operate with an alternating current with the voltage and frequency indicated on the data plate (located on the appliance) and in the instruction manual. The wire for earthing the appliance is yellow-green in colour.
Replacing the cable
Use a rubber cable of the type H05VV-F with a suitable cross section 3 x 1.5 mm².
The yellow-green earth wire must be 2-3 cm longer than the other wires.

Opening the terminal board:
- Using a screwdriver, prise on the side tabs of the terminal board cover;
- Pull open the cover of the terminal board.

To install the cable, proceed as follows:
- Remove the wire clamp screw and the three contact screws L-N-⏚
- Fasten the wires beneath the screwheads using the following colour scheme: Blue (N) Brown (L) Yellow-Green ⏚
- Fasten the supply cable in place with the clamp and close the cover of the terminal board.

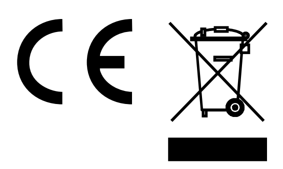




Connecting the supply cable to the mains
Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the data plate. When connecting the cable directly to the mains, install an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm between the appliance and the mains. The omnipolar circuit breaker should be sized according to the load and should comply with current regulations (the earth wire should not be interrupted by the circuit breaker).
The supply cable should be positioned so that it does not reach a temperature of more than 50°C with respect to the room temperature, anywhere along its length.

Before making the connection, check that:
- The electrical safety of this appliance can only be guaranteed if the cooker is correctly and efficiently earthed, in compliance with regulations on electrical safety. Always ensure that the earthing is efficient; if you have any doubts call in a qualified technician to check the system. The manufacturer declines all responsibility for damage resulting from a system which has not been earthed.
- Before plugging the appliance into the mains, check that the specifications indicated on the date plate (on the appliance and/or packaging) correspond to those of the electrical mains system of your home.
- Check that the electrical capacity of the system and sockets will support the maximum power of the appliance, as indicated on the data plate. If you have any doubts, call in a qualified technician.
- If the socket and appliance plug are not compatible, have the socket replaced with a suitable model by a qualified technician. The latter, in particular, will also have to ensure that the cross section of the socket cables are suitable for the power absorbed by the appliance. The use of adapters, multiple sockets and/or extensions, is not recommended. If their use cannot be avoided, remember to use only single or multiple adapters and extensions which comply with current safety regulations. In these cases, never exceed the maximum current capacity indicated on the single adapter or extension and the maximum power indicated on the multiple adapter.
  The plug and socket must be easily accessible.

Oven size	
width	cm. 54
depth	cm. 38
Height	cm. 33
Powers supply:	
- Static oven:	W 2350
- Lower heating element:	W 1300
- Upper heating element:	W 1050
- Grill:	W 2000
- Ventilated grill:	W 2050
- Gentle pastry oven:	W 1350
- Ventilated oven:	W 2400
Electric oven size:	L. 68
Voltage end frequency:	
230 V / 50 Hz	
Power supply Max:	2400 W



This appliance conforms with the following European Economic Community directives:

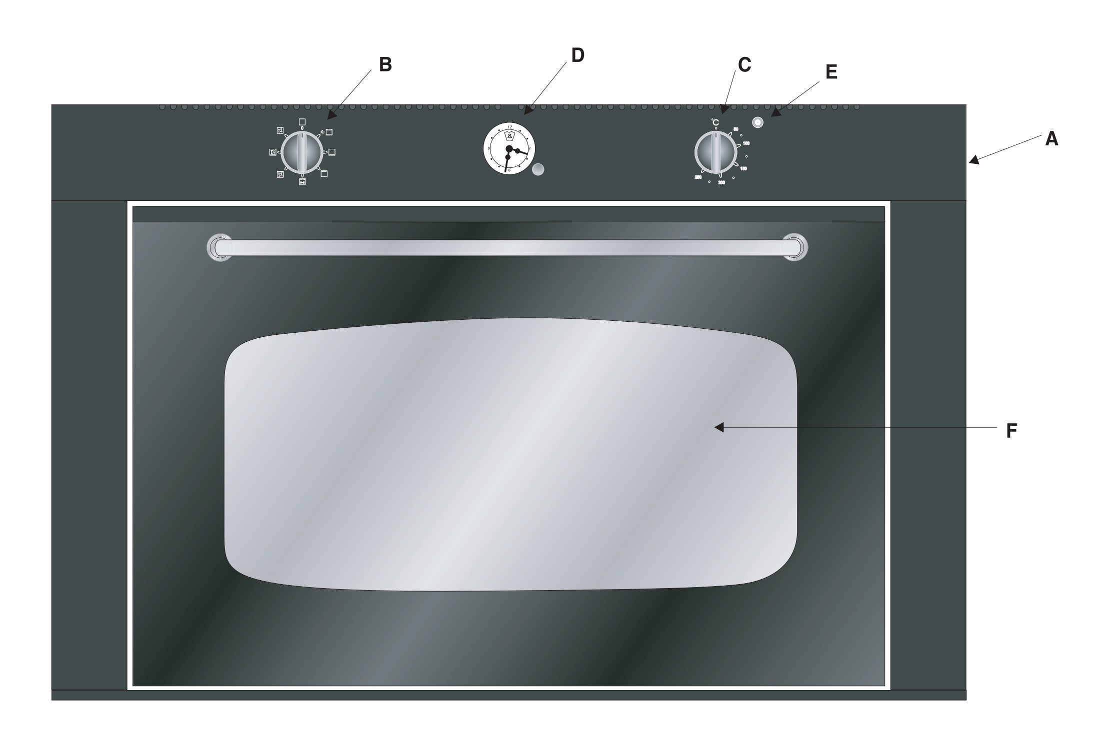
- 2006/95/**EEC** of 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent modifications;
- 89/336/**EEC** of 03/05/89 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent modifications;
- 93/68/**EEC** of 22/07/93 and subsequent modifications.

ENERGY LABEL
Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens
Norm EN 50304
Energy consumption for Natural convection
heating mode: Convection
Declared energy consumption for Forced convection Class
heating mode: Fan assisted

Description of the appliance

Overall view

GB



A. Control Panel

B. Knob for selecting the cooking features.

C. Knob for adjusting the cooking temperature.

D. Clok and Timer

E. Oven pilot light - When the light is on, it indicates that the oven is heating. It will turn off when the temperature setting has been reached.

F. Glass oven door

Start-up and use

GB

The "Maxioven" Ariston oven combines in a single appliance the advantages of traditional convection ovens with those of modern forced air ventilation ovens. It is an extremely versatile appliance that allows you to easily and safely choose between 7 different cooking modes.The various features can be accessed by manually moving the programmer or by selecting from the start/end cooking time program (see the item specified on page 4) and adjusting the selector knobs "B" and the thermostat "C" on the control panel.

Oven light
When the selector knob is in any position other than the "◯" position, the oven light comes on.
NOTE: to turn the oven light on without activating any of the heating elements, the selection knob "**B**" must be turned to the setting indicated by the symbol and the thermostat knob "**C**" must be set to zero indicated by the "●" symbol.
Attention: The first time you use the oven we recommend that you set the thermostat on the hightest setting and leave the oven on for about a half of an hour with nothing in it. Then, open the oven door and let the room air. The odour that is often detected during this initial use is due to the evaporation of substances used to protect the oven during storage and until it is installed.

Convection Mode
Set the termostat knob (**C**) between **50**°C and **250**°C.
The outer heating elements at both the top and the bottom of the oven will come on. The heat is distributed uniformly from the top to the bottom. The convection mode is recommended for preparing meat-based dishes featuring beef or veal which require slow cooking with the addition of liquids. It still remains the best cooking mode for dry pastries and fruit in general. When cooking in convection mode, only use one dripping-pan or cooking rack at a time, otherwise the the heat distribution with be uneven. Select from among the various rack heights based on the whether the dish needs more or less heat from the top or bottom.

Lower heating element
Set the termostat knob (**C**) between **50**°C and **250**°C.
By turning the knob to this position, the oven light and lower heating element come on.
This position is recommended for finishing off the cooking of food (in baking trays) which is already superficially well-cooked but still soft inside.

Note that when using this position, the thermostat is automatically set at the maximum temperature which cannot be regulated.

Upper heating element
Set the termostat knob (**C**) between **50**°C and **250**°C.
By turning the knob to this position, the oven light and upper heathing element come on.
This position is recommended for finishing off the cooking of food (in baking trays) which is already inside well-cooked but still soft superficially.

Grill
Important: do not set the thermostat knob "**C**" to over **200**°C. During grilling, keep the oven door closed.
Food is cooked in the grill by the downward thermal rays produced by an incandescent electric heating element. The high, direct grill temperature immediately browns meat, thus stopping juice dispersion and keeping meat more tender. The grill is particularly recommended for cooking dishes requiring a high superficial temperature: beef and veal steaks, entrecote, fillet steaks, hamburgers etc...

Ventilated Grill
Important: do not set the thermostat knob "**C**" to over **200**°C. During grilling, keep the oven door closed.
The heating element of the grill are activated, as well as the fan. This combination of features increases the effectiveness of the thermal radiation of the heating elements through forced air circulation of the air throughout the oven. This helps prevents foods from burning on the surface, allowing the heat to penetrate into the food.

Gentle pastry oven
Set the termostat knob (**C**) between **50**°C and **250**°C.
The lower heating element and the fan come on.
This setting is ideal when cooking delicate foods, especially pastries that need to raise, because the heat rising from the bottom facilitates leavening.
Please note that with this feature it takes a rather long time to reach higher temperatures in the oven. Therefore, if high temperatures are needed, we recommend that you use the "Conventional" setting.

Ventilation Mode
Set the thermostat knob (**C**) between **50**°C and **250**°C.
Both the heating elements and the fan will come on. Since the heat remains constant and uniform throughout the oven, the air cooks and browns food uniformly over its entire surface. With this mode, you

can also cook various dishes at the same time, as long as their respective cooking temperatures are the same. A maximum of 2 rack levels can be used at the same time, following the instructions in the section entitled, "Cooking On More Than One Rack". This cooking mode is ideal for au gratin dishes or those which require an extended cooking time. Moreover, the excellent heat distribution makes it possible to use lower temperatures when cooking roasts. This results in less loss of juices, meat which is more tender and a decrease in the loss of weight for the roast.
The ventilated mode is especially suited for cooking fish, which can be prepared with the addition of a limited amount of condiments, thus maintaining their flavor and appearance. The ventilated mode can also be used to thaw white or red meat, fish and bread by setting the temperature to 80°-100°C. To thaw more delicate foods, set the termostat to 60°C or use only the cold air circulation feature by setting the thermostat to 0°C.

The thermostat light (E)
This indicates that the oven is heating up. When the light goes out, the required temperature has been reached.
When the light alternately comes on and goes out, it means that the thermostat is working properly to maintain the oven temperature.

Multi-Skewer Rotisserie
The Maxiovens are equipped with a removable multiple skewer rotisserie positioned parallel to the back of the oven fig. **A**). Slide the meat to be cooked onto the spit lengthwise, keeping it in place with the adjustable forks.
With kebabs, slide the meat to be cooked onto the skewers provided and place them on the appropriate holders.
Slide the holders, "**A**" and "**B**" in Fig. A, into the appropriate holes in the dripping-pan, rest the groove end of the rod on the guide "**D**" and slide the rack onto the bottom guide (Fig. B). Then slid the rod into the hole for the motor shaft and place the grooved end of the rod on the guide "**C**". Start the motor by turning the knob to the grill setting .

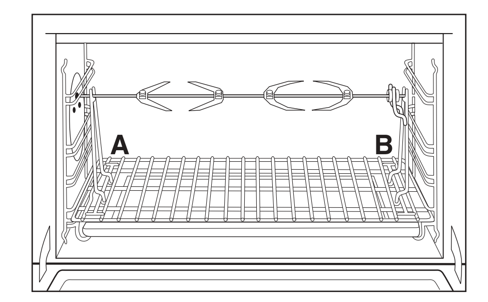


Fig. A

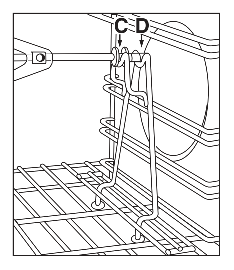


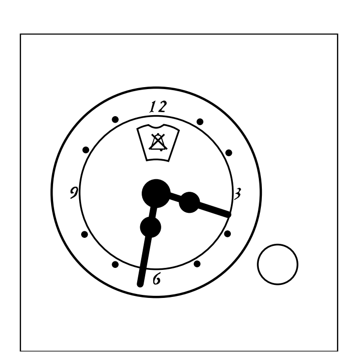
Fig. B

Clock and Timer

How to Set the Current Time
The oven must be connected to the power supply
Pull and turn the knob in the counter-clockwise direction to set the time.
N.B.: The clock is electric. Therefore, in the event of a power outage, the clock will stop for the entire time the oven remains without power. When the power comes back on, the clock must be reset to the current time

Timer Feature
The timer operates by counting down a given period of time. This feature does not, however, turn the oven on or off. It merely emits an acoustical alarm when the time has run out.

How to Set the Timer
Turn the knob in the counter-clockwise direction until the indicator is set on the length of time desired (using the inside numbers). The time is clearly visible through the transparent window on the indicator itself.
The timer will begin to count down immediately.
To turn off the buzzer, or to use only the clock, set the indicator on the symbol.



GB

Preheating

If the oven must be preheated (generally this is the case when cooking leavened foods) the "**ventilation**" mode can be used to reach the desired temperaure as quickly as possible in order to save on energy.
Once the food has been placed in the oven, the most appropriate cooking mode can then be selected.

Using the Grill

The plurifunction oven offers you 2 different grilling modes.
Use the "**grill**" it allows you to grill small portions like toasted sandwiches, hotdogs, etc., to perfection. Position the food under the center of the grill because only the central part of the top heating element is turned on. Food placed in the corners will not cook properly.
The "**Ventilated Grill**" is extremely useful for grilling foods rapidly, as the distribution of heat makes it possible not only to brown the surface, but also to cook the bottom part.
This mode can also be used for browning foods at the end of the cooking process.
Important: always use the grill with the oven door closed. This will allow you both to attain excellent results and to save energy (10% circa).
For the best results when cooking on the grill, it is recommended to use the highest setting of the thermostat (200°C), which utilizes infrared rays. The grill should be placed on the higher racks (see the cooking chart). To catch fat and prevent smoke, place a dripping pan beneath the rack used for grilling.

When utilizing the grill, place the rack at the lower levels (see cooking table). To catch grease or fat and prevent smoke, place a dripping-pan at the bottom rack level.

Baking Pastries

When baking pastries, always place them in the oven after it has been preheated. Make sure you wait until the oven has been preheated thoroughly (the red "E" light will turn off). Do not open the door while the pastry is cooking in order to prevent it from dropping. Batters must not be too runny, as this will result in prolonged cooking times. In general:

Pastry is too dry
Increase the temperature by 10°C and reduce the cooking time.

Pastry dropped
Use less liquid or lower the temperature by 10°C.

Pastry is too dark on top
Place it on a lower rack, lower the temperature, and increase the cooking time.

Cooked well on the inside but sticky on the outside
Use less liquid, lower the temperature, and increase the cooking time.

The pastry sticks to the pan
Grease the pan well and sprinkle it with a dusting of flour.

I used more than one level and they are not all at the same cooking point
Use a lower temperature setting. It is not necessary to remove the food from all the racks at the same time.

Cooking Pizza

For best results when cooking pizza use the **"ventilation mode" :**

- Preheat the oven for at least 10 minutes;
- Use a light aluminum pizza pan, placing it on the broiler supplied with the oven. If the dripping-pan is used, this will extend the cooking time, making it difficult to get a crispy crust;
- Do not open the oven door frequently while the pizza is cooking;
- If the pizza has a lot of toppings (three of four), it is recommended that the mozzarella cheese be placed on top halfway through the cooking process;

Cooking Fish and Meat

Meat must weigh at least 1 Kg in order to prevent it from drying out. When cooking white meat, fowl and fish, use low temperature settings (150°C-200°C). For red meat that should be well done on the outside while tender and juicy in the inside, it is a good idea to start with a high temperature setting (200°C-220°C) for a short time, then turn the oven down afterwards. In general, the larger the roast, the lower the temperature setting. Place the meat on the centre of the rack and place the dripping pan beneath it to catch the fat.
Make sure that the rack is inserted so that it is in the centre of the oven. If you would like to increase the amount of heat from below, use the low rack heights.

Cooking advice table

Type of dish	Temperature °C	Cooking time (minutes)	Type of dish	Temperature °C	Cooking time (hours)
Pastries and cakes			**Meat**		
Fruit pie	130	60-70	Turkey (4-8 kg)	160	3-4½
Meringues	130	30-40	Goose (4-5 kg)	160	4-4½
Sponge cake	150	20-30	Duck (2-4 kg)	170	1½-2½
Angel cake	160	40-50	Capon (2½-3 kg)	170	2-2½
Madeira cake	160	40-50	Braised beef (1-1½ kg)	160	3-3½
Chocolate cake	170	30-40	Leg of lamb	160	1-1½
Flat sweet loaf	170	40-50	Roast hare (2 kg)	160	1-1½
Puffs	200	15-20	Roast pheasant	160	1-1½
Flaky pastry biscuits	200	15-20	Chicken (1-1½ kg)	170	1-1½
Mille feuilles	200	15-20			
Short crust pastry	200	15-20	**Fish**	200	15-25 minutes

Type of dish	Cooking time (minutes)	Position of shelf
Chops (0.5 kg)	60	3rd guide rail
Saussages	15	2nd guide rail
Grilled chicken (1 kg)	60	1st guide rail
Veal on the spit (0.6 kg)	60	-
Chicken on the spit (1 kg)	60	-

Cooking times may vary according to the nature of the foods, their homogeneity and their volume. When cooking a certain food for the first time, it is advisable to choose the lowest values in the cooking time range given in the table and then increase them if necessary.

The 1 st guide rail is understood as being the lowest position.

Precautions and tips

GB

! The appliance was designed and manufactured in compliance with international safety standards. The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

General safety

- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- When handling the appliance, always use the handles provided on the sides of the oven.
- Do not touch the appliance with bare feet or with wet or moist hands and feet.
- The appliance must be used to cook food by adults only and according to the instructions in this manual.
- **When the appliance is in use, the heating elements and some parts of the oven door become extremely hot. Make sure you don't touch them and keep children well away.**
- Ensure that the power supply cable of other electrical appliances does not come into contact with the hot parts of the oven.
- The openings used for ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Always grip the oven door handle in the centre: the ends may be hot.
- Always use oven gloves to place cookware in the oven or when removing it.
- Do not use aluminium foil to line the bottom of the oven.
- Do not place flammable materials in the oven: if the appliance is switched on by mistake, it could catch fire.
- Always make sure the knobs are in the “●”/“O” position when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance always pull the plug from the mains socket, do not pull on the cable.
- Never carry out any cleaning or maintenance work without having unplugged the plug from the mains.
- In the case of a malfunction, under no circumstances should you attempt to repair the appliance yourself. Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or further malfunctioning of the appliance. Contact a Service Centre (*see Assistance*).
- Do not rest heavy objects on the open oven door.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.
- Do not let children play with the appliance.

Disposal

- Observe local environmental standards when disposing packaging material for recycling purposes. Observe existing legislation when disposing of the old appliance.
- The European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out “wheeled bin” symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance it must be separately collected.
  Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

Respecting and conserving the environment

- By using the appliance in the hours between late afternoon and early morning, you can help reduce the work load placed on electrical companies.
- Always keep the oven door closed when using the GRILL and GRATIN mode to attain best results and to save energy (approximately 10%).
- Regularly check the door seals and wipe clean to ensure they are free of debris so that they stick properly to the door and do not allow heat to disperse.

Assistance

Communicating:
- appliance model (Mod.)
- serial number (S/N)

This information is found on the data plate located on the appliance and/or on the packaging.

Maintenance and care

GB

Switching the appliance off

Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

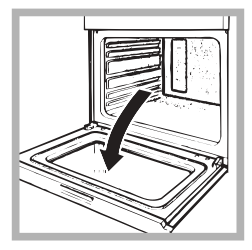
Cleaning the appliance

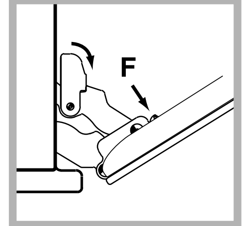
- The stainless-steel or enamel-coated external parts as well as the rubber seals may be cleaned using a sponge that has been soaked in lukewarm water and neutral soap. If these stains are difficult to remove, use only specialised products. After cleaning, rinse and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.
- Ideally, the inside of the oven should be cleaned after each use, when it is still lukewarm. Use hot water and detergent, rinse and dry with a soft cloth. Do not use abrasive products.
- All accessories - with the exception of the sliding racks - can be washed like everyday crockery, and are even dishwasher safe.
- Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

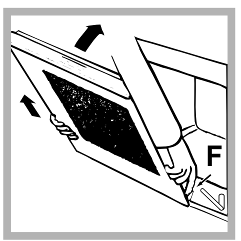
Cleaning the oven door

Clean the glass part of the oven door using a sponge and a non-abrasive cleaning product, then dry thoroughly with a soft cloth. Do not use rough abrasive material or sharp metal scrapers as these could scratch the surface and cause the glass to crack. To clean more thoroughly, you can remove the oven door.

1. Open the oven door fully (*see diagram*).
2. Lift up and turn the small levers located on the two hinges (*see diagram*).







3. Grip the door on the two external sides and close it approximately half way. Unlock the door by pressing on the clamps **F**, then pull the door towards you lifting it out of its seat (*see diagram*).

To replace the door, reverse this sequence.

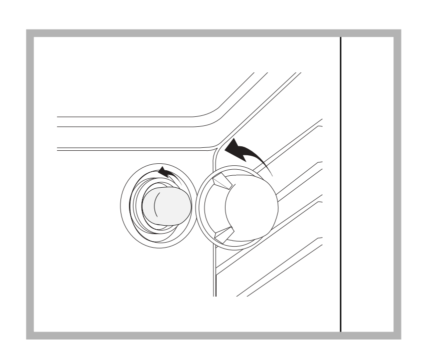
Inspecting the seals

Check the door seals around the oven periodically. If the seals are damaged, please contact your nearest After-sales Service Centre (*see Assistance*). We recommend not using the oven until the seals have been replaced.

Replacing the light bulb

To replace the oven light bulb:

1. Remove the glass cover of the lamp-holder.
2. Remove the light bulb and replace it with a similar one: Wattage 25 W, cap E 14.
3. Replace the glass cover (*see diagram*).





Mode d'emploi

FOUR

FR



Italiano, 1 English,13 Français, 24
Espanol, 35 Portuges, 46

MR 940.3/HA

Sommaire

Installation, 24-27
Installation des fours à encastrer
Fixation
Raccordement électrique
Plaquette signalétique

Description de l'appareil, 28
Vue d'ensemble

Mise en marche et utilisation, 29-32
Horloge avec minuteur
Tableau de cuisson

Précautions et conseils, 33
Sécurité générale
Mise au rebut
Economies et respect de l'environnement
Assistance

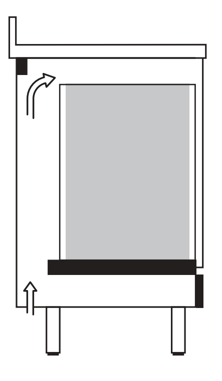
Nettoyage et entretien, 34
Mise hors tension
Nettoyage de l'appareil
Nettoyage de la porte
Remplacement de l'ampoule d'éclairage

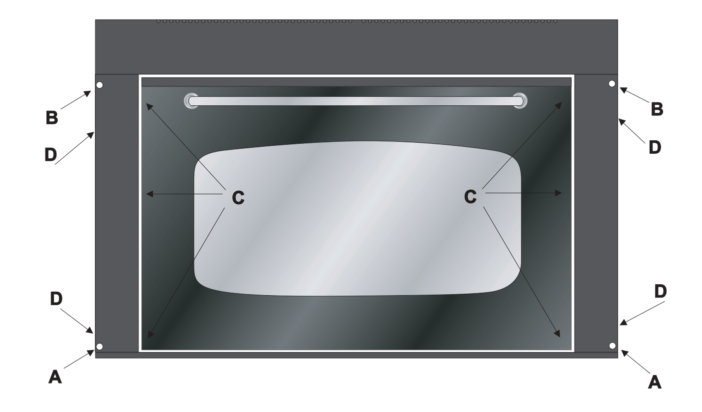
Installation

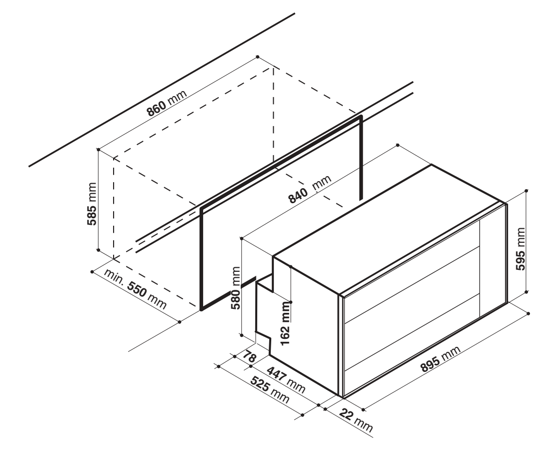
Important: débranchez le four avant de procéder à toute opération de réglage, d'entretien etc.

Installation des fours à encastrer

En vue du bon fonctionnement du four encastré, le meuble doit avoir des carattéristiques adéquates. La figure indique les dimensions du meuble pour l'encastrement sous-plan et en hauteur.
Pour avoir une bonne aération, il faut prévoir des prises d'air sur le devant, dans le bas et dans le haut du meuble, (entrée par le bas d'au moins 200 cm2, sortie par le haut d'au moins 90 cm2).
Les panneaux des meubles adjacents au four doivent être fabriqués dans un matériau résistant à la chaleur. En particulier, pour les meubles en bois plaqué, les colles devront résister à une température de 120°C. Conformément aux normes de sécurité, une fois l'appareil encastré, tout contact accidentel avec les composants électriques doit être impossible. Toutes le parties assurant la protection doivent être fixées de façon à ne pouvoir les enlever qu'à l'aide d'un outil.







Fixation

Avant d'introduire le four à l'intérieur du meuble, desserrez, au besoin, les 4 vis arrière “D” qui fixent les panneaux latéraux. Ceci pour faciliter le coulissement vertical. Pour fixez le four au meuble servez-vous des 4 trous prévus sur le cadre et des vis et entretoises fournies avec l'appareil. Introduisez et vissez à fond les vis dans les trous “A” pour fixer le four au meuble, puis procédez comme suit :

1) Gardez la porte du four ouverte et desserrez les six vis “C” (les panneaux latéraux pourront ainsi coulisser verticalement) ;
2) Abaissez les panneaux latéraux pour accéder aux 2 trous “B” servant à fixer le four définitivement ;
3) Remettez les panneaux latéraux à leur place et revissez à fond les 6 vis “C”.

FR

Raccordement électrique

Les fours munis d'un cordon d'alimentation tripolaire, sont prévus pour un fonctionnement à courant alternatif à la tension et à la fréquence d'alimentation indiquées sur la plaquette des caractéristiques (placée sur l'appareil) et dans le livret d'instructions. Le conducteur de terre du câble est jaune-vert.

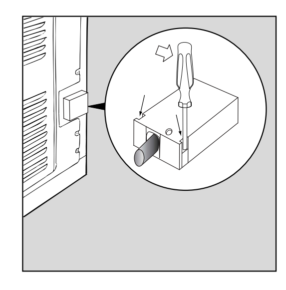
Remplacement du câble

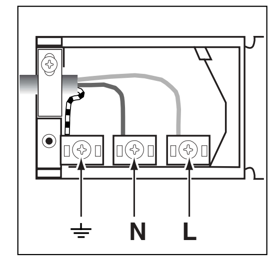
Utilisez un câble en caoutchouc du type H05RR-F ayant une section 3 x 1,5 mm²
Le conducteur de mise à la terre jaune/vert devra être plus long de 2-3 cm par rapport aux autres conducteurs.
Ouverture du bornier:

- Faites pression à l'aide d'un tournevis sur les languettes latérales du couvercle du bornier;
- Tirez et ouvrez le couvercle du bornier.

Pour monter le cordon d'alimentation, procédez comme suit:

- dévissez la vis du serre-câble de même que les trois vis des contacts L-N-⏚
- fixez les fils sous les têtes de vis en respectant les couleurs: **Bleu** (N) **Marron** (L) **Jaune-Vert** ⏚
- fixez le câble d'alimentation dans le serre-câble correspondant et fermez le couvercle





Branchement du câble d'alimentation au réseau électrique

Montez sur le câble une fiche normalisée pour la charge indiquée sur la plaquette des caractéristiques; en cas de branchement direct au réseau, intercalez entre l'appareil et l'installation électrique un interrupteur omnipolaire ayant au moins 3 mm d'ouverture entre les contacts, dimensionné à la charge et conforme aux normes applicables (l'interrupteur ne doit pas interrompre le fil de la terre).
Le câble d'alimentation ne doit atteindre, en aucun point, des températures dépassant de 50°C la température ambiante.

Avant de procéder au branchement, vérifiez que :

- La sécurité électrique de cet appareil n'est assurée que si ce dernier est correctement raccordé à une installation de mise à la terre conformément aux normes applicables en matière de sécurité électrique. Il est indispensable de vérifier si cette condition fondamentale de sécurité est bien remplie; en cas de doute, faites appel à un professionnel du secteur pour un contrôle minutieux de l'installation électrique. Le fabricant ne peut en aucun cas être considéré responsable des dommages pouvant survenir si l'installation de mise à la terre fait défaut.
- Avant de brancher l'appareil, vérifiez si les caractéristiques techniques reportées sur les étiquettes (apposées sur l'appareil et/ou sur l'emballage) correspondent bien à celles de votre installation électrique .
- Vérifiez si la charge électrique de l'installation et des prises de courant est apte à supporter la puissance maximum de l'appareil figurant sur la plaquette.
  En cas de doute, faites appel à un professionnel du secteur.
- En cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, faites remplacer cette prise par une autre appropriée par un professionnel du secteur. Ce dernier devra aussi vérifier si la section des câbles de la prise est apte à supporter la puissance absorbée par l'appareil. En général, il vaut mieux n'utiliser ni adaptateurs, ni prises multiples ni rallonges. Si leur emploi s'avère indispensable, n'utilisez que des adaptateurs simples ou multiples et des rallonges conformes aux normes de sécurité, tout en veillant à ne pas dépasser la limite de la charge électrique indiquée sur l'adaptateur simple ou sur les rallonges et la puissance max. indiquée sur l'adaptateur multiple.
  La fiche et la prise doivent être d'un accès facile.

NOTRE RESPONSABILITÉ NE SAURAIT ÊTRE ENGAGÉE SI LES NORMES EN MATIÈRE DE PREVENTION DES ACCIDENTS NE SONT PAS RESPECTÉES.

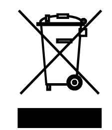
Dimensions utiles du four:	
largeur	cm. 54
profondeur	cm. 38
hauteur	cm. 33

Puissances:	
- Statique	W 2350
- Résistance sole du four	W 1300
- Résistance voûte du four	W 1050
- Gril	W 2000
- Gril ventilé	W 2050
- Four à pâtisserie	W 1350
- Four ventilé	W 2400

Volume utile du Maxifour: L. 68

Tension et fréquence d'alimentation:
230 V / 50 Hz

Puissance Max: 2400 W

Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes:

- 2006/95/**CEE** du 12/12/06 (Basse Tension) et modifications successives;
- 89/336/**CEE** du 03/05/89 (Compatibilité électromagnétique) et modifications successives;
- 93/68/**CEE** du 22/07/93 et modifications successives.

ETIQUETTE ENERGIE

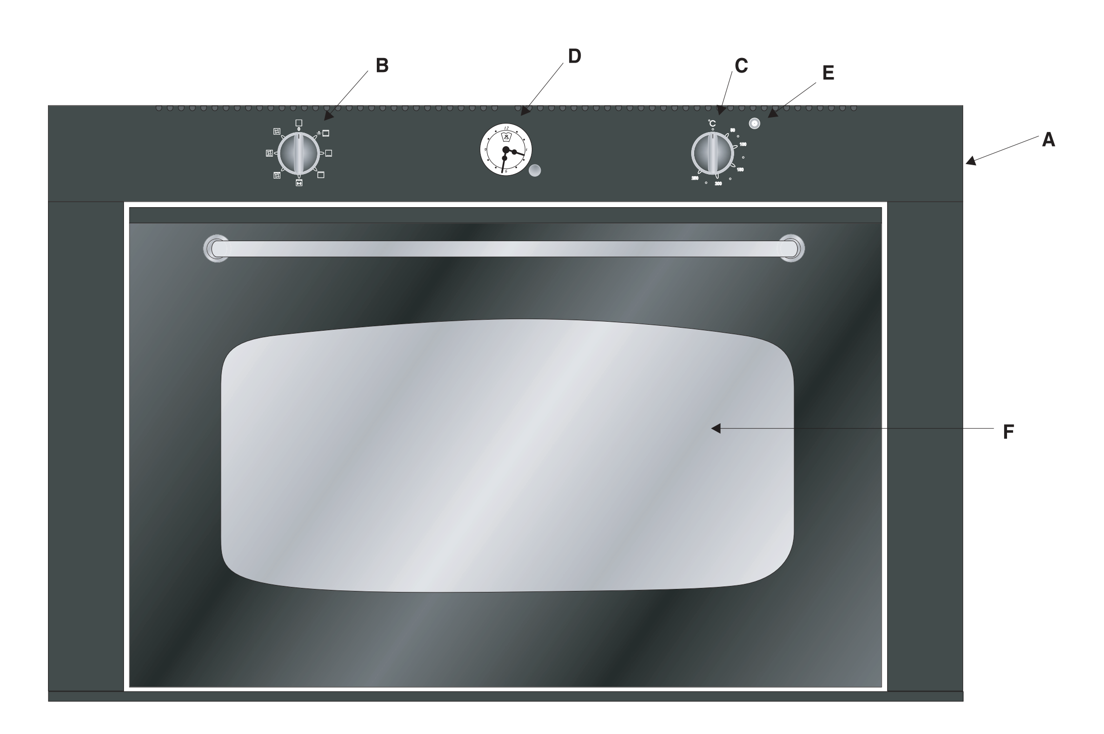
Directive 2002/40/CE sur l'étiquette des fours électriques
Norme EN 50304
Consommation énergie convection naturelle
fonction four : Statique
Consommation énergie déclarée pour Classe convection forcée
fonction four : Ventilé

FR

Description de l’appareil

FR

Vue d’ensemble



A. Bandeau de commandes
B. Manette de sélection des fonctions de cuisson
C. Manette pour la température de cuisson
D. Herloge avec minuteur
E. Voyant de fonctionnement du four (présent uniquement sur certains modèles) - Il est allumé pendant la phase de préchauffage et jusqu'à ce que la température sélectionnée soit atteinte.
F. Vitre porte du four

Mise en marche et utilisation

FR

Le "Maxifour" Ariston réunit en un seul appareil les avantages des fours traditionnels à convection naturelle: "statiques" à ceux des fours modernes à convection forcée: "ventilés". C'est un appareil extrêmement complet offrant le choix entre 7 modes de cuisson différents .
Pour sélectionner les différentes fonctions, réglez d'abord le programmateur en position manuelle ou sur un programme de début/fin de cuisson (voir chapitre correspondant page 4) puis agissez sur les manettes de sélection "B" et du thermostat "C" situées sur le tableau de bord.

Éclairage du four
La lumière du four s'allume lorsque le bouton de sélection se trouve sur n'importe quelle position autre que la position d'arrêt "○".
REMARQUE: pour éclairer le four sans brancher aucun élément réchauffant, il faut positionner la manette de sélection "**B**" en face du symbole ,
et déplacer ensuite la manette du thermostat "**C**" jusqu'au symbole "●" correspondant à zéro.

Attention: Lors du premier allumage, nous vous conseillons de faire fonctionner votre four, à vide, pendant une demi-heure environ, le thermostat étant réglé au maximum. Ouvrez ensuite la porte du four et aérez la pièce. L'odeur qui se dégage parfois au cours de cette opération est due à l'évaporation des substances utilisées pour protéger le four pendant le laps de temps qui s'écoule entre la production et l'installation du produit.

Four Statique
Position manette du thermostat "**C**": Entre **50**°C et **250**°C.
Les deux éléments chauffants du haut et du bas, externes s'allument. La chaleur est distribuée de façon homogène par le bas et par le haut. La fonction statique est conseillée lors de la préparation de plats de viande de boeuf ou de veau devant être constamment arrosée de jus et cuite lentement. C'est l'idéal pour la cuisson des biscuits secs et des fruits en général. Lorsque vous cuisez au four statique, n'utilisez qu'une seule lèche-fritte ou grille à la fois, vous risqueriez autrement d'avoir une mauvaise distribution de la température. Si la cuisson exige plus de chaleur par le bas ou par le haut, utilisez les gradins d'enfournement du haut ou du bas.

Position résistance sole du four
Position manette du thermostat "**C**": Entre **50**°C et **250**°C.
En tournant le bouton sur cette position, la lampe du four s'allume et la résistance du bas se met en marche.
Cette position est conseillée pour retoucher la cuisson des aliments qui sont déjà bien cuits en surface mais encore un peu trop moux à l'intérieur.

Position résistance voûte du four
Position manette du thermostat "**C**": Entre **50**°C et **250**°C.
En tournant la manette du four sur cette position, la lampe du four s'allume et la résistance du haut se met en marche. Cette position est conseillée pour retoucher la cuisson des aliments qui sont déjà bien cuits à l'intérieur mais encore un peu trop moux en surface.

Gril
Important: placez le bouton "**C**" sur une température ne dépassant pas **200**°C. Pendant le fonctionnement laisser toujours la porte du four fermée.
L'élément chauffant central du gril s'allume. La cuisson est obtenue par irradiation thermique du haut vers le bas d'une résistance électrique incandescen-te. La température assez élevée et directe du gril permet de dorer immédiatement les viandes en surface, ce qui empêche au jus de s'échapper et rend la viande plus tendre.

Gril ventilé
Important: placez le bouton "**C**" sur une température ne dépassant pas **200**°C. Pendant le fonctionnement laisser toujours la porte du four fermée.
L'élément chauffant central du gril s'allume et le ventilateur commence à tourner. Il unit à l'irradiation thermique la circulation forcée de l'air à l'intérieur du four. Ceci empêche que les aliments ne brûlent en surface et augmente la pénétration de la chaleur.

Four Pâtisserie
Placez le bouton "**C**": entre **50**°C et **250°C**.
Cette fonction est particulièrmeent indiquée pour la cuisson de mets délicats, comme les gâteaux, par exemple, car la chaleur provenant du bas les aident à mieux lever. A noter que les températures les plus élevées sont atteintes plutôt lentement, dans ce cas il vaut mieux utiliser la fonction "Four Statique".

Four ventilé
Position manette du thermostat "**C**": Entre **50**°C et **250°C**.
Les éléments chauffants s'allument et le ventilateur se met en marche. La chaleur étant constante et homogène dans tout le four, l'air cuit et dore uniformément les aliments en tous points. Vous pouvez cuire en même temps des plats différents à condition qu'ils cuisent à la même température. Vous pouvez cuire en même temps sur 2 niveaux maximum en suivant les conseils du paragraphe "Cuisson simultanée sur plusieurs étages".

Vous obtiendrez d'excellents résultats avec des plats devant être gratinés et à la cuisson assez longue. Pour les rôtis de viande, la chaleur mieux distribuée permet d'utiliser les températures les plus basses, les viandes gardent ainsi tout leur jus, elles sont plus tendres et perdent moins de poids.
La chaleur brassée est particulièrment appréciée lors de la cuisson de poissons car ils n'ont besoin que de très peu de condiment, leur aspect et leur saveur demeurent ainsi inaltérés. Vous pouvez aussi utiliser cette fonction pour décongeler de la viande rouge ou blanche, du poisson, du pain, il suffit de régler la température sur 80°-100°C. Pour décongeler des aliments plus délicats, vous pouvez choisir 60°C ou n'utiliser que la circulation d'air froid en amenant la manette du thermostat sur 0°C.
votre domicile.

Le voyant rouge de fonctionnement du four (E)
Ce voyant indique que le four est en train chauffer et il s'éteint dès que le four atteint la température sélectionnée au moyen du bouton.
A présent, le voyant s'allume et s'éteint alternativement, ce qui indique que le thermostat marche correctement pour garder la température du four constante.

Multibroche
Les Maxifours sont dotés d'un multibroche transversal amovible (fig. A). Enfilez la viande à cuire dans le sens de la longueur et bloquez-la à l'aide des fourchettes réglables. Pour les brochettes, enfilez les morceaux de viande sur les broches fournies avec l'appareil et positionnez ces dernières sur les supports prévus à cet effet. Introduisez les supports **A** et **B** (fig. A) dans les trous sur la lèchefrite, posez la gorge de la tige sur le logement **D** et enfilez la grille dans le four (Fig. B), au premier niveau.
Introduisez la tige dans le trou de l'arbre moteur en posant la gorge sur le logement **C**.
Mettez en marche le moteur en plaçant la manette du sélecteur sur la position gril ⊡.

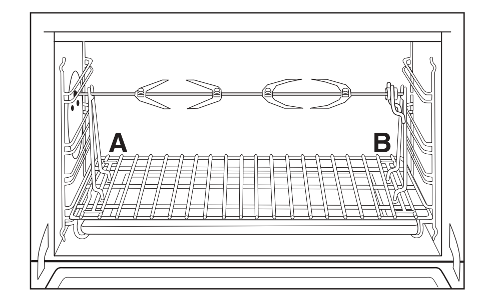


Fig. A

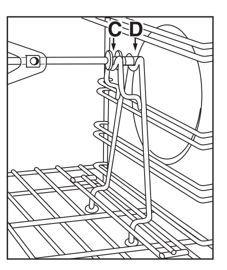


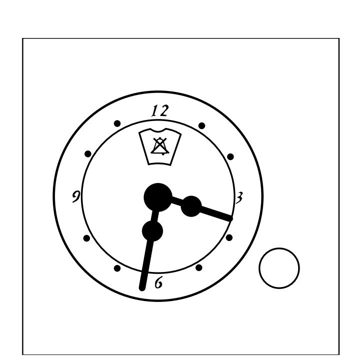
Fig. B

Horloge avec minuteur

Comment la remettre à l'heure
Le four doit être connecté à la ligne électrique
Tirez et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre la manette jusqu'à ce que vous ayez remis l'heure exacte.
N.B.: L'horloge est électrique, donc, en cas de coupure de courant, elle s'arrêtera pendant toute la durée de la panne. Après quoi, il faudra répéter l'opération de remise à l'heure.

Fonction minuteur
Le minuteur permet de régler un temps à partir duquel commence un compte à rebours. Cette fonction ne contrôle pas la mise en marche ou l'arrêt du four, elle n'émet qu'une alarme acoustique lorsque le temps est échu.

Comment régler le minuteur
Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre la manette jusqu'à ce que le repère soit placé sur le temps désiré (Couronne intérieure), visible à travers la «fenêtre» du repère.
Le compte à rebours commencera immédiatement.
Pour interrompre la sonnerie, ou pour utiliser uniquement la fonction horloge placez le repère en face du symbole 🔕.



Préchauffage
Quand il faut préchauffer le four, en gros chaque fois que vous devez enfourner des pâtes levées, vous pouvez utiliser la fonction "**ventilé**" qui permet d'atteindre la température désirée trés rapidement tout en réduisant la consommation d'énergie. Une fois que vous avez enfourné, vous pouvez passer à la fonction de cuisson la plus indiquée.

Utilisation du gril
Le four plurifonction vous offre 2 façons de griller. Utilisez la position "**gril**", mais vous obtenez un résultat parfait pour de petites pièces comme des croque-monsieur, des saucisses de Strasbourg etc... Placez votre plat au milieu de la grille, car seule la partie centrale de la résistance du haut est branchée, les aliments placés dans les coins ne sont pas cuits. La position "**gril ventilé**" est extrêmement utile pour des grillades rapides, la chaleur produite par le gril bien distribuée permet de dorer en surface et de cuire en dessous aussi.
Vous pouvez vous en servir pour parfaire la cuisson d'aliments ayant besoin de dorer en surface, c'est l'idéal par exemple pour dorer vos gratins de pâtes en fin de cuisson.
Important: lors de la cuisson au gril, la porte du four doit être fermée, vous obtiendrez ainsi de meilleurs résultats et ferez des économies d'énergie (10% environ).
Pour vos cuissons au gril, nous vous conseillons de régler la manette du thermostat en position maximum (200°C), car c'est celle qui permet d'obtenir un rendement optimal qui se base sur l'action des rayons infrarouges; placez la grille sur les gradins du haut (consultez le tableau de cuisson) et, pour recueillir la graisse qui coule et éviter la formation de fumée, placez la lèchefrite sur le premier étage en partant du bas.

Cuisson de la pâtisserie
Enfournez toujours vos gâteaux à four chaud, attendez que l'extinction du voyant rouge "**E**" vous signale que le préchauffage est terminé. N'ouvrez pas la porte en cours de cuisson, votre gâteau risquerait de s'affaisser.
Les pâtes molles ne doivent pas être trop fluides, pour ne pas trop prolonger les temps de cuisson. En général:

Pâtisserie trop sèche
La prochaine fois programmez une température de 10°C supérieure et réduisez le temps de cuisson.

Le gâteau s'affaisse
Utilisez moins de liquide ou baissez la température de 10°C.

Gâteau foncé sur le dessus
Enfournez-le à un niveau plus bas, choisissez une température plus basse et prolongez la cuisson

Bonne cuisson extérieure, mais intérieur collant
Utilisez moins de liquide, abaissez la température, augmentez le temps de cuisson.

Le gâteau ne se détache pas du moule
Beurrez bien le moule et saupoudrez-le de panure ou de farine.

J'ai cuit sur plusieurs niveaux mais ils ne sont pas tous au même degré de cuisson
Choisissez une température plus basse. Des niveaux enfournés simultanément ne doivent pas obligatoirement être sortis ensemble.

Cuisson de la pizza
Pour une bonne cuisson de la pizza utilisez la fonction "**ventilé**":
- Préchauffez le four pendant au moins 10 minutes
- Utilisez un plat en aluminium léger, posez-le sur la grille du four. Si vous utilisez la lèche-frite vous prolongerez le temps de cuisson et vous obtiendrez difficilement une pizza croustillante.
- N'ouvrez pas souvent le four pendant la cuisson
- Si vos pizzas sont bien garnies ("capricciosa", "quattro stagioni") ne mettez la mozzarelle qu'à mi-cuisson.

Cuisson du poisson et de la viande
La viande doit peser au moins 1 Kg. pour éviter qu'elle ne se dessèche trop. Pour les viandes blanches, les volailles et le poisson, utilisez des températures basses (150°C-200°C). Pour les viandes rouges que l'on désire bien cuites à l'extérieur mais juteuses à l'intérieur, il vaut mieux commencer par une température élevée (200°C-220°C) pendant un bref laps de temps et l'abaisser ensuite. En général, plus le rôti est gros, plus la température doit être basse et la durée de la cuisson prolongée. Posez la viande au centre de la grille et placez la lèchefrite sous la grille pour recevoir la graisse qui s'écoule. Enfournez la grille de manière à ce que la pièce à cuire se trouve au centre du four. Si vous désirez plus de chaleur par le bas, utilisez les gradins les plus bas. Pour obtenir des rôtis plus savoureux (c'est le cas notamment pour le canard et le gibier) bardez votre viande et placez-la dans le haut du four.

Tableau de cuisson

Mets	Température °C	Temps de cuisson (minutes)	Mets	Température °C	Temps de cuisson
Pâtisserie			**Viandes**		
Tarte aux fruits	130	60-70	Dinde (4-8 kg)	160	3-4½
Meringues	130	30-40	Oie (4-5 kg)	160	4-4½
Pain de Gênes	150	20-30	Canard (2-4 kg)	170	1½-2½
Gâteau de l'Ange	160	40-50	Chapon (2½-3 kg)	170	2-2½
Gênoise	160	40-50	Boeuf braisé (1-1½ kg)	160	3-3½
Gâteau au chocolat	170	30-40	Gigot d'agneau	160	1-1½
Fougasse	170	40-50	Lièvre rôti (2 kg)	160	1-1½
Choux	200	15-20	Faisan rôti	160	1-1½
Biscuits en pâte feuilletée	200	15-20	Poulet(1-1½ kg)	170	1-1½
Mille-feuille	200	15-20			
Pâte brisée	200	15-20	**Poisson**	200	15-25 minutes

Mets	Temps de cuisson (minutes)	Position de la grille
Côtelettes (0.5 kg)	60	3ème gradin
Saucisses	15	2ème gradin
Poulet grillé (1 kg)	60	1er gradin
Rôti de veau à la broche (0.6 kg)	60	-
Poulet à la broche (1 kg)	60	-

Les temps de cuisson peuvent varier en fonction de la nature des aliments, de leur homogénéité et de leur volume. Il est donc conseillé de choisir, lors de la première cuisson, les valeurs les plus basses parmi les temps de cuisson indiqués et de les augmenter par la suite si nécessaire.

La 1ère glissière indique la glissière située dans la position la plus basse.

Précautions et conseils

FR

! Cet appareil a été conçu et fabriqué conformément aux normes internationales de sécurité. Ces conseils sont fournis pour des raisons de sécurité et doivent être lus attentivement.

Sécurité générale

- Cet appareil a été conçu pour un usage familial, de type non professionnel.
- Cet appareil ne doit pas être installé en extérieur, même dans un endroit abrité, il est en effet très dangereux de le laisser exposé à la pluie et aux orages.
- Pour déplacer l'appareil, servez-vous des poignées prévues à cet effet sur les côtés du four.
- Ne touchez pas à l'appareil pieds nus ou si vos mains ou pieds sont mouillés ou humides
- Cet appareil qui sert à cuire des aliments ne doit être utilisé que par des adultes conformément aux instructions du mode d'emploi.
- En cours de fonctionnement, les éléments chauffants et certaines parties du four deviennent très chaudes. Attention à ne pas les toucher et à garder les enfants à distance.
- Evitez que le cordon d'alimentation d'autres petits électroménagers touche à des parties chaudes du four.
- Les orifices ou les fentes d'aération ou d'évacuation de la chaleur ne doivent pas être bouchés
- Saisissez toujours la poignée en son milieu : elle risque d'être très chaude à ses extrémités.
- Utilisez toujours des gants de protection pour enfourner ou sortir des plats du four.
- Ne tapissez jamais la sole du four de papier aluminium.
- Ne rangez pas de matériel inflammable à l'intérieur du four : si l'appareil était par inadvertance mis en marche, il pourrait prendre feu.
- Contrôlez toujours que les manettes sont bien dans la position "l"/"¡" quand l'appareil n'est pas utilisé.
- Ne tirez surtout pas sur le câble pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- N'effectuez aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché la fiche de la prise de courant.
- En cas de panne, n'essayez en aucun cas d'accéder aux mécanismes internes pour tenter de réparer l'appareil. Contactez le service d'Assistance (*voir Assistance*).
- Ne posez pas d'objets lourds sur la porte du four ouverte.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant d'utilisation de l'appareil.
- S'assurer que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.

Mise au rebut

- Mise au rebut du matériel d'emballage : conformez-vous aux réglementations locales, les emballages pourront ainsi être recyclés.
- La Directive Européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la ''poubelle barrée'' est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée.
  Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.

Economies et respect de l'environnement

- Pour faire des économies d'électricité, utilisez autant que possible votre four pendant les heures creuses surtout pour le nettoyage pyrolyse.
- Pour vos cuissons au GRILL et GRATIN, nous vous conseillons de garder la porte du four fermée: Vous obtiendrez de meilleurs résultats tout en faisant de sensibles économies d'énergie (10% environ).
- Gardez toujours les joints propres et en bon état pour qu'ils adhèrent bien à la porte et ne causent pas de déperditions de chaleur.

Assistance

Indiquez-lui :
- le modèle de votre appareil (Mod.)
- son numéro de série (S/N)

Ces informations figurent sur la plaquette signalétique apposée sur votre appareil et/ou sur son emballage.

Nettoyage et entretien

FR

Mise hors tension

Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien coupez l'alimentation électrique de l'appareil.

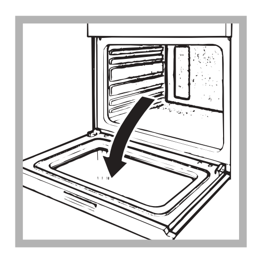
Nettoyage de l'appareil

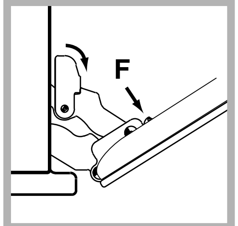
- Nettoyez l'extérieur émaillé ou inox et les joints en caoutchouc à l'aide d'une éponge imbibée d'eau tiède additionnée de savon neutre Si les taches sont difficiles à enlever, utilisez des produits spéciaux. Il est conseillé de rincer abondamment et d'essuyer après le nettoyage. N'utilisez ni poudres abrasives ni produits corrosifs.
- Nettoyez l'enceinte du four après toute utilisation, quand il est encore tiède. Utilisez de l'eau chaude et du détergent, rincez et séchez avec un chiffon doux. Evitez tout produit abrasif.
- Tous les accessoires peuvent être lavés normalement comme de la vaisselle courante et passent au lave-vaisselle, sauf les glissières coulissantes.
- Ne nettoyez jamais l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

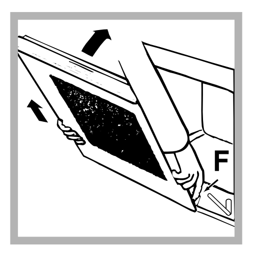
Nettoyage de la porte

Nettoyer la vitre de la porte avec des produits non abrasifs et des éponges non grattantes, essuyer ensuite avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de matériaux abrasifs ou de racloirs métalliques aiguisés qui risquent de rayer la surface et de briser le verre.
Pour nettoyer plus à fond, vous pouvez déposer la porte du four :

1. ouvrez complètement la porte (*voir figure*);
2. soulevez et faites pivoter les leviers situés sur les deux charnières (*voir figure*);







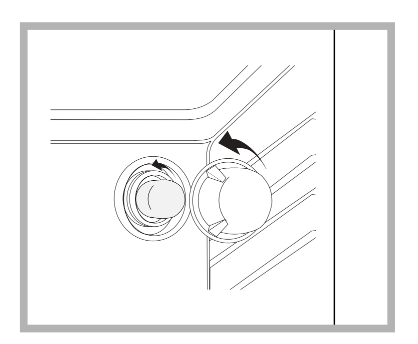
3. saisissez la porte par les côtés, refermez-la lentement mais pas complètement. Appuyez sur les arrêts **F**, puis tirez la porte vers vous en la dégageant de ses charnières (*voir figure*).Remontez la porte en refaisant en sens inverse les mêmes opérations.

Contrôle des joints
Contrôlez périodiquement l'état du joint autour de la porte du four. S'il est abîmé, adressez-vous au service après-vente le plus proche de votre domicile (*voir Assistance*). Mieux vaut ne pas utiliser le four tant qu'il n'est pas réparé.

Remplacement de l'ampoule d'éclairage

Pour changer l'ampoule d'éclairage du four :

1. Dévissez le couvercle en verre du boîtier de la lampe.
2. Dévissez l'ampoule et remplacez-la par une autre de même type : puissance 25 W, culot E 14.
3. Remontez le couvercle à sa place (*voir figure*).



Manual de instrucciones

HORNO

ES

IT **GB** **FR**

Italiano, 1 English, 13 Français, 24



PT

Espanol, 35 Portuges, 46

MR 940.3/HA

Sumario

Instalación, 35-38
Clavado
Conexión eléctrica
Placa de características

Descripción del aparato, 39
Vista de conjunto

Puesta en marcha y uso, 40-43
Reloj con cuentaminutos
Tabla de cocción

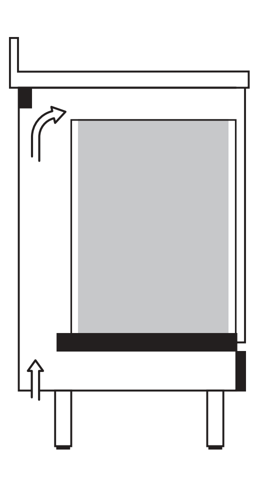
Precauciones y consejos, 44
Seguridad general
Eliminación
Ahorrar y respetar el medio ambiente
Asistencia

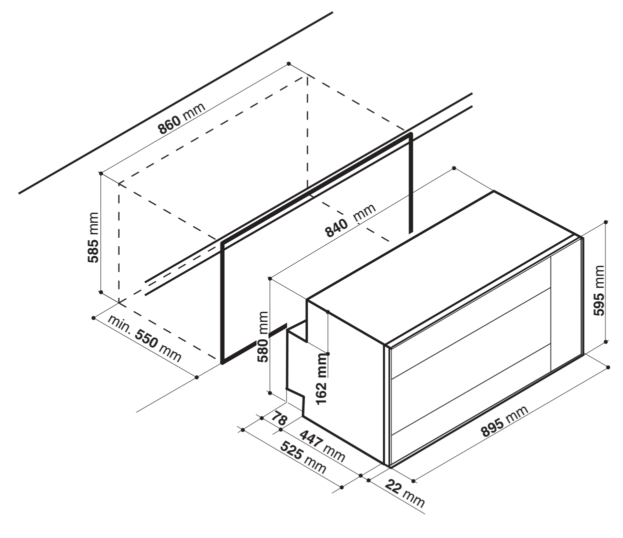
Mantenimiento y cuidados, 45
Cortar el suministro eléctrico
Limpiar el aparato
Limpiar la puerta
Sustituir la bombilla

Instalación

Importante: cualquier intervención de regulación, mantenimiento etc. se debe realizar con el horno eléctricamente desconectado.

Instalación de los hornos empotrables
Para garantizar el correcto funcionamiento del aparato empotrable, es necesario que el mueble tenga características apropiadas. En la figura se indican las dimensiones del vano del mueble, en el empotrado bajo encimera y vertical.
Para facilitar un aireado eficaz por la zona delantera inferior y superior del mueble, se han de taladrar tomas de aire convenientes: (entrada por abajo de 200 cms2 aprox..; una boca de salida por la parte superior de 90 cms2 aprox.).
Los paneles de los muebles adyacentes al horno deberán ser de material resistente al calor. En particular, en el caso de muebles de madera revestida las colas deberán ser resistentes a la temperatura de 120 °C. De conformidad con las normas de seguridad, una vez empotrado el aparato, no deben resultar posibles, eventuales contactos con las paredes eléctricas. Todas las partes que aseguran la protección deben fijarse de tal modo que no sea posible quitarlas sin la ayuda de algún utensilio.

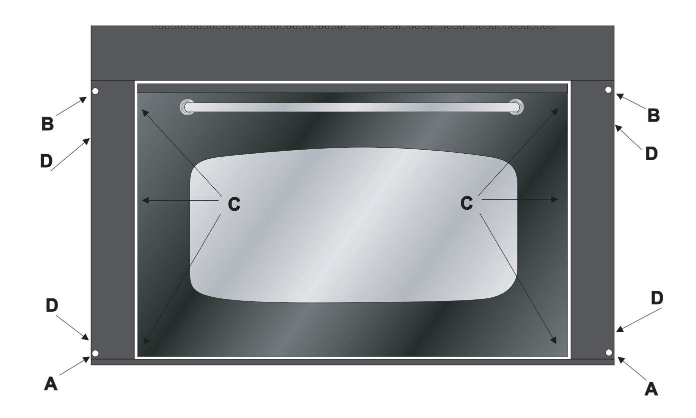




Clavado

Antes de introducir el horno en el mueble, si es necesario, afloje los 4 tornillos posteriores “D” que fijan los paneles laterales. Esto se realiza para facilitar su desplazamiento vertical. El horno se debe fijar al mueble a través de los 4 orificios ubicados en el marco utilizando los tornillos y los separadores suministrados con el aparato. Después de haber fijado el horno al mueble introduciendo y atornillando a fondo los tornillos en los orificios “A”, proceda del siguiente modo:

1) Con la puerta del horno abierta afloje los seis tornillos “C” (de este modo los paneles laterales pueden deslizarse verticalmente);
2) Bajando adecuadamente los paneles laterales, es posible acceder a los 2 orificios “B” para fijar el horno definitivamente;
3) Vuelva a colocar los paneles laterales y a enroscar a fondo los 6 tornillos “C”



Conexión eléctrica

Los hornos dotados de cable de alimentación tripolar, están predispuestos para el funcionamiento con corriente alterna, a la tensión y frecuencia de alimentación indicadas en la placa de características (colocada en el aparato) y en el manual de instrucciones. El conductor de toma de tierra del cable se distingue por los colores amarillo-verde.

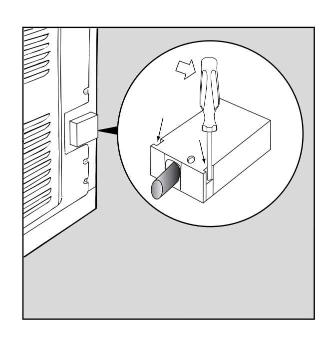
Sustitución del cable

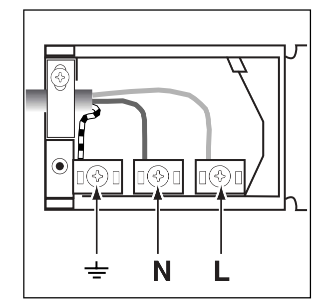
Utilice un cable de goma del tipo H05VV-F con una sección 3 x 1.5 mm².
El conductor amarillo-verde tendrá que ser 2÷3 cm. más largo que los otros conductores.
Apertura del tablero de bornes:

- Con la ayuda de un destornillador, haga palanca en las lengüetas laterales de la tapa del tablero de bornes;
- Tirar y abrir la tapa del tablero de bornes.

Para la colocación del cable, realizar las siguientes operaciones:

- aflojar el tornillo de la mordaza de terminal de cable y los tres tornillos de los contactos L-N-⏚
- fijar los cables debajo de las cabezas de los tornillos respetando los colores: **Azul** (N) **Marrón** (L) **Amarillo-Verde** ⏚
- fijar el cable de alimentación en el correspondiente sujetacable y cerrar la tapa.





Conexión del cable de alimentación a la red

Instalar, en el cable, un enchufe normalizado para la potencia indicada en la placa de características; en caso de conexión directa a la red, es necesario colocar entre el aparato y la red, un interruptor omnipolar con una distancia mínima entre los contactos de 3 mm, adecuado a la potencia y conforme a las normas en vigencia (el cable a tierra no debe ser interrumpido por el interruptor).

El cable de alimentación debe colocarse de tal manera que, en ningún punto alcance una temperatura superior a 50°C con respecto a la temperatura ambiente.

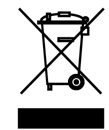
Antes de efectuar la conexión comprobar que:

- La seguridad eléctrica de este aparato se garantiza sólo cuando el mismo resulte correctamente conectado a una eficiente instalación de conexión a tierra conforme a lo previsto por las normas de seguridad eléctrica. Es necesario verificar este fundamental requisito de seguridad y, en caso de duda, solicitar un control cuidadoso de la instalación por parte de personal profesionalmente especializado. El fabricante no puede ser considerado responsable por los eventuales daños causados por la falta de conexión a tierra de la instalación.
- Antes de conectar el aparato, comprobar que los datos de la placa de características (ubicada en el aparato y/o en el embalaje) correspondan a los de la red de distribución eléctrica y gas.
- Comprobar que la capacidad eléctrica de la instalación y la de los tomas de corriente resulten adecuadas a la potencia máxima del aparato indicada en la placa de características. En caso de duda, dirigirse a personal profesionalmente especializado.
- En caso de incompatibilidad entre el toma de corriente y el enchufe del aparato, llamar a personal técnico para reemplazar el toma con otro adecuado. El técnico, en particular, deberá también comprobar que la sección de los cables del toma de corriente resulte adecuada a la potencia absorbida por el aparato. En general, no es aconsejable el uso de adaptadores, tomas múltiples y/o extensiones. Si su uso fuera indispensable es necesario utilizar solamente adaptadores simples o múltiples y prolongaciones conformes a las normas vigentes de seguridad, teniendo cuidado de no superar el límite de capacidad de corriente marcado en el adaptador simple y en las prolongaciones, y el de máxima potencia marcado en el adaptador múltiple. **El enchufe y el toma de corriente deben ser fácilmente accesibles.**

NO NOS ASUMIMOS NINGUNA RESPONSABILIDAD EN EL CASO DE QUE LAS NORMAS CONTRA LA PREVENCION DE ACCIDENTES NO SEAN RESPETADAS.

ES

Dimensiones útiles del horno:	
ancho	cm. 54
profondidad	cm. 38
altura	cm. 33
Potencias:	
- Estatico	W 2350
- Resistencia Inferior:	W 1300
- Resistencia Superior:	W 1050
- Grill	W 2000
- Grill Ventilado	W 2050
- Horno Dulces	W 1350
- Ventilado	W 2400
Volumen útil del Maxihorno:	L. 68
Tensión y frecuencia de alimentación: 230 V / 50 Hz	
Potencia Max:	2400 W

Estos aparatos han sido construidos de conformidad con las siguientes Normas Comunitarias:

- 2006/95/**CEE** del 12/12/06 (Baja Tensión) y sucesivas modificaciones;
- 89/336/**CEE** del 03/05/89 (Compatibilidad Electromagnética) y sucesivas modificaciones;
- 93/68/**CEE** del 22/07/93 y sucesivas modificaciones.

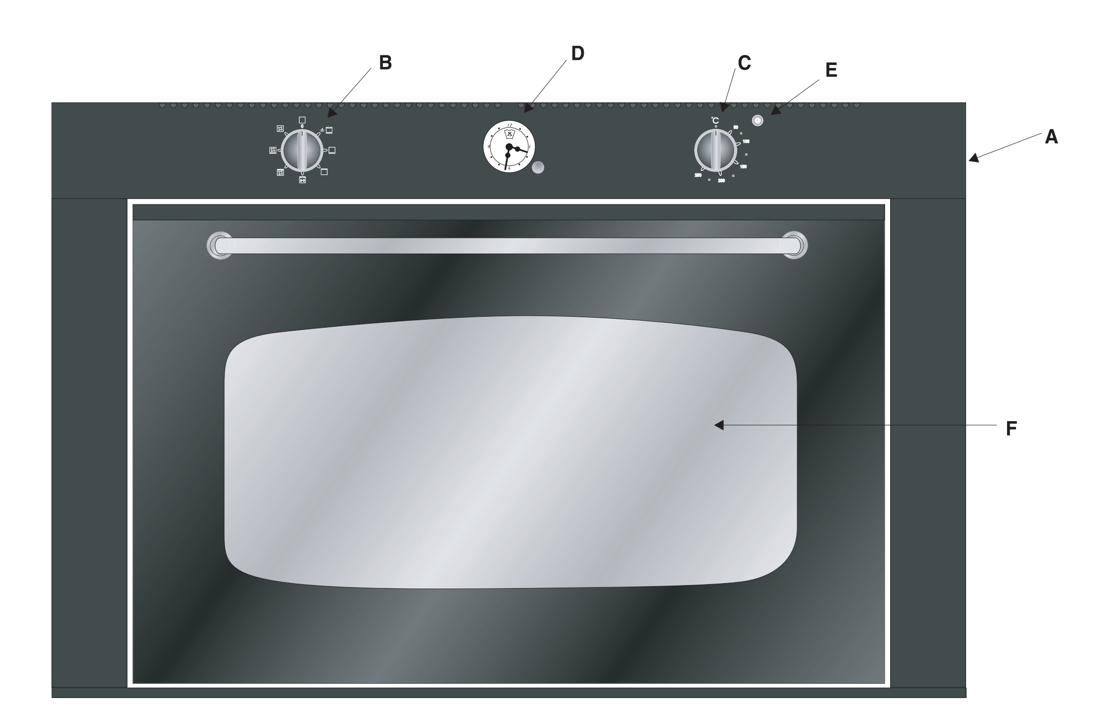
ENERGY LABEL

Norma 2002/40/CE en la etiqueta de los hornos eléctricos
Norma EN 50304
Consumo de energía por convección Natural
función de calentamiento: Convencional
Clase Consumo de energía para funcionamiento por convección Forzada
función de calentamiento: Ventilado

Descripción del aparato

ES

Vista de conjunto



A. Cuadro de mandos

B. Mando de selección de funciones de cocción

C. Mando para la temperatura de cocción

D. Reloj con cuentaminutos

E. Luz indicadora del funcionamiento del horno - Si está encendida indica la fase de calentamiento hasta la temperatura seleccionada.

F. Cristal puerta forno

Puesta en funcionamiento y uso

ES

El "Maxihorno" Ariston reúne en un único aparato las ventajas de los hornos tradicionales a convección natural: "convencionales" y la de los hornos modernos a convección forzada: "ventilados".
Es un aparato sumamente versátil que permite elegir, en modo fácil y seguro, entre 7 métodos distintos de cocción.
La selección de las distintas funciones se realiza colocando el programador en posición manual o seleccionando un programa de comienzo/fin de la cocción (ver el capítulo específico en la pág.4) y luego operando sobre los botones de selección "B" y del termostato "C" presentes en el tablero.

Illuminación horno
En cualquier posición del mando de selección, excepto la posición de reposo indicada por el "O", la luz del horno se enciende;
Nota: si fuera necesario encender la luz del horno sin activar los elementos calentadores, conviene poner el selector "**B**" en posición indicada con simbolo , y seguidamente la perilla del termóstato "**C**" en descanso, o sea marcado el simbolo "●".

Atención: Cuando se enciende por primera vez el horno, aconsejamos hacerlo funcionar vacío durante media hora con el termóstato al máximo, luego abrir la puerta del horno y airear el local. El olor que se puede advertir durante esta operación, es debido a la evaporación de las sustancias usadas para proteger el horno durante el tiempo que transcurre entre la producción y la instalación del producto.

Horno Convencional
Posición mando termostato "**C**": Entre **50**°C y **250**°C.
Se encienden las dos resistencias : inferior y superior externa. El calor se distribuye uniformemente desde abajo y desde arriba. Se aconseja usar el convencional para la preparación de platos a base de carnes de buey o ternera que necesitan una cocción lenta con un constante agregado de líquidos. Sigue siendo el mejor sistema para la cocción de bizcochos secos, y de fruta en general. Para la cocción en el horno convencional, utilizar una sola bandeja o parrilla por vez, de lo contrario, se obtendrá una mala distribución de la temperatura.
Si la cocción necesita mayor calor desde abajo o desde arriba, utilizar los estantes superiores o inferiores.

La "resistenza inferiore"
Posición mando termostato "**C**": Entre **50**°C y **250**°C.
Al girar la manecilla hasta la posición inferior se enciende la luz del horno y entra en funciones el elemento calefactor de abajo. Esta posición es la aconsejada para pasar al horno alimentos (contenidos en fuentes) que presentan la superficie cocida pero todavía hùmedos por dentro.

La "resistenza superiore"
Posición mando termostato "**C**": Entre **50**°C y **250**°C.
Girando la perilla hasta esta posición se enciende la luz del horno y funciona el elemento calefactor de arriba.
Esta posición es la aconsejada para pasar al horno alimentos (contenidos en fuentes) que presentan por dentro cocida pero todavía hùmedos la superficie.

Grill
Importante: Poner el mando del termóstato "**C**" no más de **200**°C. Mantener cerrada la puerta del horno durante el funcionamiento del grill.
La cocción con grill se produce por la irradiación térmica de arriba hacia abajo, mediante una resistencia eléctrica incandescente. La elevada temperatura del grill, permite el inmediato asado superficial de la carnes, con lo que, al impedir el escape de líquidos las mantiene más tiernas. La cocción con grill, es particularmente indicada para platos que necesitan una elevada temperatua superficial: chuletas de ternera, entrecote, solomillo, hamburguesas etc...

Grill Ventilado
Importante: Poner el mando del termóstato "**C**" no más de **200**°C. Mantener cerrada la puerta del horno durante el funcionamiento del grill.
Se enciende el elemento calentador "grill" y se pone en funcionamiento el ventilador. Une a la irradiación térmica, la circulación forzada del aire dentro del horno. Esto impide que se quemen superficialmente los alimentos aumentando el poder de penetración del calor.

Horno Dulces
Posición del mando termostato "**C**": Entre **50**°C y **250**°C.
Se enciende la resistencia inferior. Esta función es ideal para la cocción de comidas delicadas, en especial las tortas que necesitan fermentar, ya que este proceso se ve facilitado por el calor proveniente de abajo. Cabe destacar que las temperaturas más elevadas se alcanzan en tiempos bastante largos, por lo tanto, en estos casos, es aconsejable utilizar la función "Horno Convencional".

Horno Ventilado
Posición del mando termostato "**C**": Entre **50**°C y **250**°C.
Se activan las resistencias y entra en funcionamiento el ventilador. Debido a que el calor es constante y uniforme en todo el horno, el aire cocina y dora la comida uniformemente en todos sus puntos. También

se pueden cocinar simultáneamente comidas distintas entre ellas, con tal que las temperaturas de cocción sean similares. Es posible utilizar simultáneamente 2 estantes como máximo respetando las advertencias indicadas en el párrafo "Cocción simultánea en más de un estante". Se obtienen óptimos resultados con los platos que necesitan gratinado y cocción durante mucho tiempo. En los asados de carne, la mejor distribución del calor permite utilizar temperaturas más bajas que reducen la dispersión de los líquidos manteniéndolas más tiernas y reduciendo la disminución de peso. El horno ventilado es particularmente apreciado para la cocción de pescados que se puedan cocinar con muy poca cantidad de condimentos, manteniendo, de este modo, inalterados el aspecto y el sabor. La función ventilado se puede usar también para descongelar carne blanca o roja, pescado y pan, seleccionando una temperatura de 80°-100°C. Para descongelar alimentos más delicados se puede seleccionar 60°C o usar sólo la circulación de aire frío llevando el botón termóstato a 0°C.

La luz piloto de funcionamiento del horno (E)
Indica la fase de calentamiento del mismo, su apagado señala que en el interior del horno se ha alcanzado la temperatura seleccionada con el mando. A esta altura, cuando la luz piloto se apaga y se enciende alternativamente, indica que el termostato está trabajando correctamente para mantener constante la temperatura del horno.

Asador Multiple
Los Maxi Horno tienen un asador múltiple, transversal y fácil de extraer (Fig. A). Pinchar las carnes a cocer en sentido longitudinal, bloqueandolas con los tenedores regulables. En caso de brochetas, introducir las carnes en los pinchos en dotación y emplazarlos sobre las horquillas correspondientes. Clavar las patas **A** y **B** (Fig. A) en los agujeros sobre la grasera, apoyar la boca de la barra sobre el asiento **D** e introducir la rejilla en la primera guía del horno (Fig. B); introducir la barra en el agujero del árbol motor, colocando la boca en el asiento **C**. Dejar que arranque el motorcito girando la perilla del selector en la posición grill ⊡.

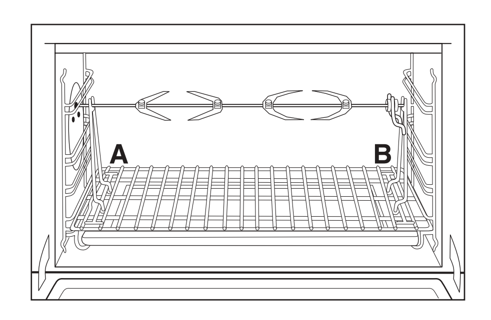


Fig. A

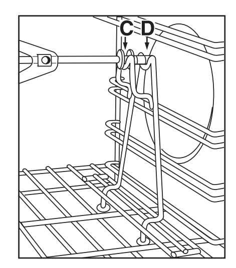


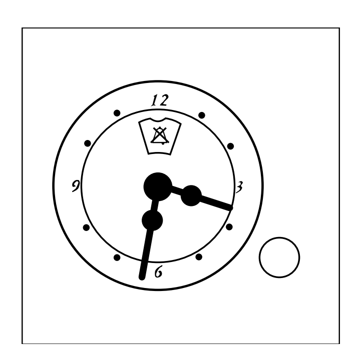
Fig. B

Reloj con cuentaminutos

Para seleccionar la hora corriente
El horno debe estar conectado eléctricamente.
Tirar y mover en sentido horario la manecilla hasta sentar la hora exacta.
Nota: El reloj funciona eléctricamente; en caso de irse la corriente eléctrica quedará parado el tiempo que dure el corte. Posteriormente será necesario repetir la operación de programación de la hora corriente.

Función cuentaminutos
En el funcionamiento del cuentaminutos se programa un tiempo a partir del cual comienza la cuenta al revés. Esta función no controla el encendido y apagado del horno, solamente emite una señal acústica al vencer el tiempo establecido.

Para programar el cuentaminutos
Mover en sentido horario la manecilla hasta que el índice señale el tiempo deseado (escala interna), visible a través de la “ventanilla” correspondiente. A partir de ese momento corre el tiempo programado. Para interrumpir el sonido, o utilizar la función del reloj únicamente, mover el índice sobre el símbolo 🔕.



Precalentamiento
Cuando sea necesario precalentar el horno, en general cada vez que se cocinen comidas fermentadas, se puede utilizar la función "**ventilado**" que permite alcanzar la temperatura deseada en poco tiempo y con consumos reducidos.
Una vez colocada en el horno, se puede elegir la función de cocción más indicada.

Uso del grill
El horno plurifunción pone a su disposición 2 posibilidades diferentes de asar.
Utilizar la posición "**grill**", pero permite un perfecto asado de pequeñas porciones, como tostadas, salchichas, etc...
Ubicar la comida en el centro de la parrilla, debido a que se enciende solamente la parte central de la resistencia superior, la comida en los rincones no se cocina.
La posición "**grill ventilado**" es muy útil para asar rápidamente, se distribuye el calor emitido por el grill permitiendo obtener, simultáneamente con el dorado superficial, una cocción en la parte inferior.
Se puede usar también en la última parte de la cocción de las comidas que necesiten dorarse superficialmente, por ejemplo es ideal para dorar los fideos al gratén.
Importante: efectuar la cocción al grill con la puerta del horno cerrada, para obtener junto con los mejores resultados un notable ahorro de energía (10% aprox.).
Cuando desee cocinar con el grill, se aconseja regular el botón del termostato al máximo permitido (200°C) ya que esta es la condición de rendimiento óptimo que se basa en la acción de los rayos infrarrojos; la parrilla se coloca en los estantes más altos (ver la tabla de cocción) y, para recoger la grasa y evitar la formación de humo, coloque la bandeja en el primer estante desde abajo.

Cocción de masa para repostería
En el caso de pasteles, cocinar siempre con el horno caliente, esperar el final del precalentamiento, que se detecta porque se apaga la luz piloto roja "**E**". No abrir la puerta durante la cocción, para evitar un descenso del pastel.
Las masas batidas no deben ser demasiado fluídas, para no prolongar demasiado los tiempos de cocción.
En general:

Masa de dulce muy seca
En la próxima oportunidad seleccionar temperatura con 10°C superior y reducir el tiempo de cocción.

Cuando el bizcocho no fermenta
Usar menos líquido o bajar la temperatura de 10°C.

Torta oscura en la superficie
Colocar el molde más abajo, seleccionar una temperatura menor y prolongar el tiempo de cocción

Buen aspecto por fuera, pegadizo por dentro
Usar menos líquido, reducir la temperatura, aumentar el tiempo de cocción

El bizcochuelo no se desprende del molde
Untar bien el molde y espolvorearlo con un poco de pan rallado o harina

Cocina hecha sobre varios niveles, pero no todas las preparaciones igualmente hechas
Seleccionar una temperatura inferior. No necesariamente las fuentes introducidas al mismo tiempo deben quitarse juntas

Cocción de la pizza
Para una buena cocción de la pizza utilizar la función "**ventilado**":
- Precalentar el horno durante 10 minutos, como mínimo
- Utilizar un plato de aluminio ligero apoyándolo en la rejilla en dotación. Utilizando la bandeja horno aumentan los tiempos de cocción y difícilmente se obtiene una pizza crujiente.
- No abrir frecuentemente el horno durante la cocción
- En el caso de pizas muy condimentadas, se aconseja introducir la mozzarella a mitad cocción.

Cocción del pescado y de la carne
La carne debe pesar como mínimo 1 Kg. para evitar que se seque demasiado. Para las carnes blancas, aves y pescado, utilizar bajas temperaturas (150°C-200°C). Para las carnes rojas, que se desean bien cocidas exteriormente conservando el jugo dentro, es aconsejable iniciar con una temperatura elevada (200°C-220°C) durante un tiempo breve, para disminuirla posteriormente. En general, mientras más grande es el asado, más baja deberá ser la temperatura y mayor el tiempo de cocción. Poner la carne que se desea cocinar en el centro de la parrilla e introducir debajo de la misma la bandeja para horno para recoger la grasa.
Introducir la parrilla de tal modo que la comida se encuentre en el centro del horno. Si se desea tener más calor desde abajo, utilizar los estantes más bajos. Para obtener asados sabrosos (particularmente de pato y caza) recubrir la carne con manteca o tocino y colocarla en la parte superior.

Tabla de cocción

Tipo de plato	Temperatura °C	Tiempo de cocción (minutos)	Tipo de plato	Temperatura °C	Tiempo de cocción (horas)
Pastelería			**Carnes**		
Torta de fruta	130	60-70	Pavo (4-8 kg.)	160	3-4½
Merengue	130	30-40	Ganso (4-5 kg.)	160	4-4½
Bizcochuelo	150	20-30	Pato (2-4 kg.)	170	1½-2½
Torta del Angel	160	40-50	Capón (2½-3 kg.)	170	2-2½
Torta margarita	160	40-50	Estofado de vaca (1-1½ kg.)	160	3-3½
Torta de chocolate	170	30-40	Pernil de cordero	160	1-1½
Bollo	170	40-50	Libre asada (2 kg.)	160	1-1½
Bombas	200	15-20	Faisán asado	160	1-1½
Bizcochos de hojaldre	200	15-20	Pollo (1-1½ kg.)	170	1-1½
Hojaldre	200	15-20			
Pastafrola	200	15-20	**Pescado**	200	15-25 minutos

Tipo de plato	Tiempo de cocción (minutos)	Posición de la parrilla
Chuleta (0.5 kg.)	60	3ª guía
Chorizos	15	2ª guía
Pollo a la parrilla (1 kg)	60	1ª guía
Asado de ternera(0.6 kg.)	60	-
Pollo asado (1 kg.)	60	-

Los tiempos de cocción pueden variar según el tipo de comida, su homogeneidad y dimensión. En la primera cocción, seleccione entonces, los valores del tiempo de cocción más bajos entre aquellos indicados, y sucesivamente auméntelos si es necesario.

1° guía es la posición más baja.

Precauciones y consejos

ES

! El aparato ha sido proyectado y fabricado en conformidad con las normas internacionales de seguridad. Estas advertencias se suministran por razones de seguridad y deben ser leídas atentamente.

Seguridad general

- El aparato ha sido concebido para un uso de tipo no profesional en el interior de una vivienda.
- El aparato no se debe instalar al aire libre, tampoco si el espacio está protegido porque es muy peligroso dejarlo expuesto a la lluvia y a las tormentas.
- Para mover el aparato utilice siempre las manijas correspondientes ubicadas en los costados del horno.
- No toque la máquina descalzo o con las manos y pies mojados o húmedos.
- El aparato debe ser utilizado para cocinar alimentos, sólo por personas adultas y siguiendo las instrucciones contenidas en este manual.
- **Durante el uso del aparato los elementos calentadores y algunas partes de la puerta del horno se calientan mucho. Tenga cuidado de no tocarlos y mantenga alejados a los niños.**
- Evite que el cable de alimentación eléctrica de otros electrodomésticos entre en contacto con partes calientes del horno.
- No obstruya las aberturas de ventilación y de eliminación del calor.
- Tome la manija de apertura de la puerta en el centro: a los costados podría estar caliente.
- Utilice siempre guantes para horno para introducir o extraer recipientes.
- No cubra el fondo del horno con hojas de aluminio.
- No coloque materiales inflamables en el horno: si el aparato se pone en funcionamiento inadvertidamente podría incendiarse.
- Controle siempre que los mandos estén en la posición "●"/"O" cuando no se utiliza el aparato.
- No desconecte el aparato de la toma de corriente tirando del cable sino sujetando el enchufe.
- No realice la limpieza o el mantenimiento sin haber desconectado primero el aparato de la red eléctrica.
- En caso de avería, no acceda nunca a los mecanismos internos para intentar una reparación. Llame al Servicio de Asistencia Técnica (ver Asistencia).
- No apoye objetos pesados sobre la puerta del horno abierta.
- No está previsto que el aparato sea utilizado por personas (niños incluidos) con reducidas capacidades físicas, sensoriales o mentales, por personas inexpertas o que no tengan familiaridad con el producto, a menos que no sean vigiladas por una persona responsable de su seguridad o que no hayan recibido instrucciones preliminares sobre el uso del aparato.
- Evitar que los niños jueguen con el aparato.

Eliminación

- Eliminación del material de embalaje: respete las normas locales, de esta manera los embalajes podrán ser reutilizados.
- En base a la Norma europea 2002/96/CE de Residuos de aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), los electrodomésticos viejos no pueden ser arrojados en los contenedores municipales habituales; tienen que ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de los componentes y materiales que los constituyen, y reducir el impacto en la salud humana y el medioambiente. El símbolo del cubo de basura tachado se marca sobre todos los productos para recordar al consumidor la obligación de separarlos para la recogida selectiva.
  El consumidor debe contactar con la autoridad local o con el vendedor para informarse en relación a la correcta eleminación de su electrodoméstico viejo.

Ahorrar y respetar el medio ambiente

- Utilizando el horno en los horarios que van desde las últimas horas de la tarde hasta las primeras horas de la mañana, se colabora reduciendo la carga de absorción de las empresas eléctricas.
- Se recomienda efectuar siempre las cocciones al GRILL y GRATIN con la puerta cerrada: ya sea para obtener mejores resultados como para un sensible ahorro de energía (10% aproximadamente).
- Mantenga eficientes y limpias las juntas para que se adhieran bien a la puerta y no provoquen dispersión del calor.

Asistencia

Comunique:

- el modelo de la máquina (Mod.)
- el número de serie (S/N)

Esta información se encuentra en la placa de características ubicada en el aparato y/o en el embalaje.

Mantenimiento y cuidados

ES

Cortar el suministro eléctrico

Antes de realizar cualquier operación, desconecte el aparato de la red de alimentación eléctrica.

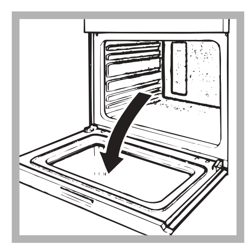
Limpiar el aparato

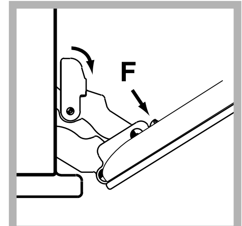
- Las partes externas esmaltadas o de acero inoxidable y las juntas de goma se pueden limpiar con una esponja empapada en agua tibia y jabón neutro. Si las manchas son difíciles de eliminar use productos específicos. Se aconseja enjuagar abundantemente y secar después de la limpieza. No utilice polvos abrasivos ni sustancias corrosivas.
- El interior del horno se debe limpiar preferentemente cada vez que se utiliza, cuando todavía está tibio. Utilice agua caliente y detergente, enjuague y seque con un paño suave. Evite los productos abrasivos.
- Los accesorios se pueden lavar como cualquier vajilla, incluso en lavavajillas, con excepción de las guías deslizables.
- No utilice nunca limpiadores a vapor o de alta presión para la limpieza del aparato.

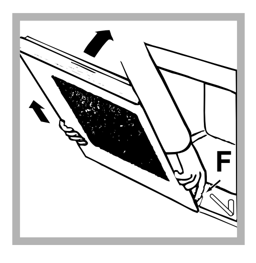
Limpiar la puerta

Limpie el vidrio de la puerta con esponjas y productos no abrasivos y séquelo con un paño suave; no utilice materiales ásperos abrasivos o raederas metálicas afiladas que puedan rayar la superficie y quebrar el vidrio. Para realizar una limpieza más profunda es posible extraer la puerta del horno:

1. para ello, abra completamente la puerta (*ver la figura*);
2. alce y gire las palancas ubicadas en las dos bisagras (*ver la figura*);







3. sujete la puerta de los costados externos y ciérrela lenta pero no completamente. Presione los sujetadores "**F**", luego tire la puerta hacia sí mismo, extrayéndola de las bisagras (*ver la figura*).

Vuelva a colocar la puerta siguiendo el mismo procedimiento pero en sentido contrario.

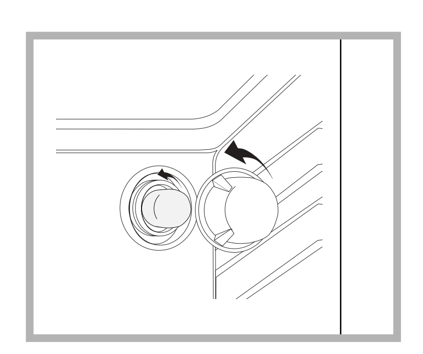
Controle las juntas

Controle periódicamente el estado de la junta que rodea la puerta del horno. Si se encontrara dañada llame al Centro de Asistencia Técnica más cercano (*ver Asistencia*). Es aconsejable no usar el horno hasta que no haya sido reparada.

Sustituir la bombilla

Para sustituir la bombilla de iluminación del horno:

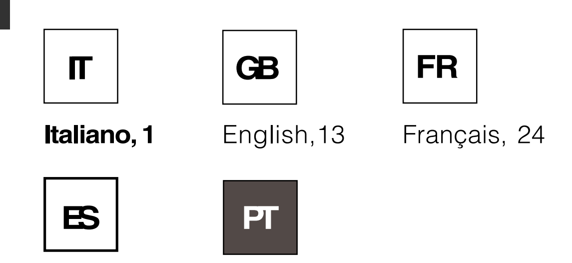
1. Desenrosque la tapa de vidrio del portalámpara.
2. Extraiga la bombilla y sustitúyala con una análoga: potencia de 25 W, casquillo E 14.
3. Vuelva a colocar la tapa (*ver la figura*).



Instruções para utilização

FORNO

PT



Italiano, 1 English,13 Français, 24

Espanol, 35 Portuges, 46

MR 940.3/HA

Índice

Instalação, 47-49
Instalação dos fornos de encaixe
Fixação
Ligação eléctrica
Placa de identificação

Descrição do aparelho, 50
Vista de conjunto

Início e utilização, 51-54
Relógio com conta minutos
Tabela de cozedura

Precauções e conselhos, 55
Segurança geral
Eliminação
Economia e respeito do meio ambiente
Assistência técnica

Manutenção e cuidados, 56
Desligar a corrente eléctrica
Limpeza do aparelho
Limpeza da porta
Substituição da lâmpada

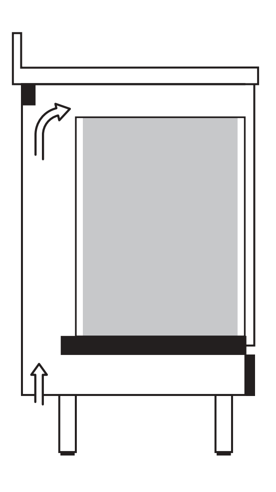
Instalação

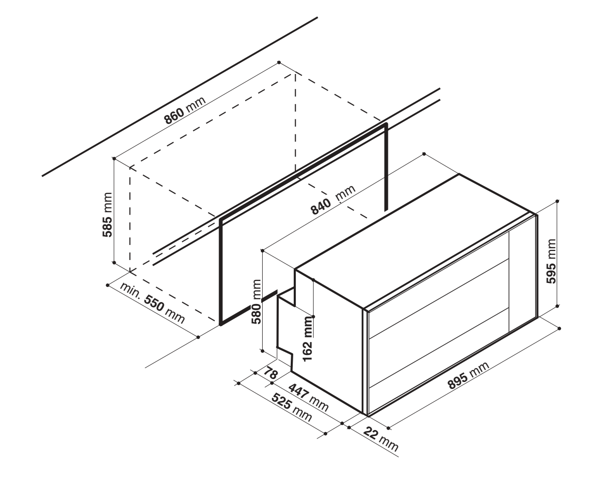
PT

Importante: qualquer operação de regulação, manutenção etc., deve ser efectuada com o forno desligado da corrente eléctrica.

Instalação dos fornos de encaixe

Para garantir um bom funcionamento do aparelho de encastrar é necessário que o móvel tenha as dimensões adequadas. Na figura estão indicadas as dimensões do vão do móvel, para inserção sob bancada ou a coluna.
Para obter uma ventilação eficiente na parte dianteira inferior e na parte superior do móvel, é necessário providenciar algumas entradas de ar, (uma entrada por baixo de 200 cm2 no mínimo e uma saída por cima de 90 cm2 no mínimo. Os painéis dos móveis adjacentes ao forno deverão ser de material resistente ao calor. Especialmente as colas dos móveis de madeira revestidos deverão ser resistentes a uma temperatura de 120 °C. Depois de o aparelho estar encastrado evitar contactos com as partes eléctricas conforme as normas de segurança. Todas as partes que garantem a protecção devem ser fixadas de modo a não poderem ser retiradas sem o auxílio de ferramenta.







Fixação

Antes de inserir o forno no móvel, desapertar, se for preciso, os 4 parafusos posteriores "D" que fixam os painéis laterais. Isso para facilitar o escorregamento vertical deles. O forno deve ser fixado ao móvel através dos 4 furos situados na moldura utilizando os parafusos e os espaçadores entregues. Após ter fixado o forno ao móvel inserindo e apertando no fundo os parafusos nos furos "A", proceder como a seguir:

1) Com a porta do forno aberta, desaperte os seis parafusos "C" (desta maneira os painéis laterais poderão escorrer verticalmente);
2) Se abaixar adequadamente os painéis laterais, haverá acesso aos 2 furos "B" para prender o forno definitivamente;
3) Coloque novamente os painéis laterais e atarraxe até o fundo os 6 parafusos "C".

Ligação eléctrica

Os fornos equipados com cabo de alimentação tripolar estão predispostos para funcionar com a tensão de corrente alternada e a frequência de alimentação indicadas na placa de características (situada no aparelho) e no manual de instruções. O condutor da ligação à terra é o cabo de cor verde-amarela.

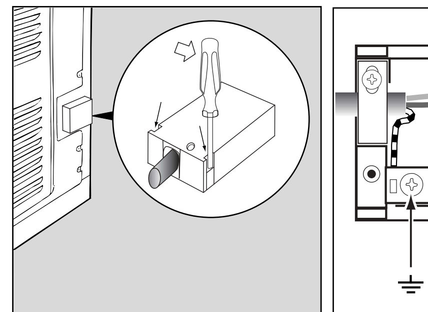
Substituição do cabo

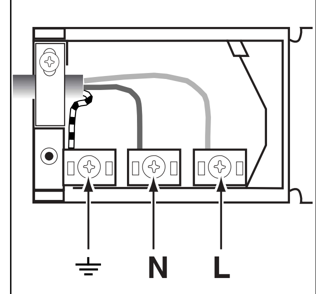
Utilizar um cabo em borracha do tipo H05VV-F com uma secção 3 x 1,5 mm².

O condutor amarelo-verde, deverá ser mais comprido de 2÷3 cm, que os outros condutores.

Abertura da caixa de bornes:

- Utilize uma chave de fenda para fazer alavanca nas linguetas laterais da tampa da caixa de bornes;
- Puxe e abra a tampa da caixa de bornes. Para a instalação do cabo efectue as seguintes operações:
- desatarraxe o parafuso da braçadeira e os três parafusos dos contactos L-N-⏚
- prenda os cabinhos embaixo da cabeças dos parafusos, respeite as cores: Azul (N) Marrom (L) Amarelo-Verde ⏚
- prenda o cabo de alimentação na apropriada braçadeira e feche a tampa.





Ligação do cabo de alimentação à rede

Monte uma ficha normalizada no cabo, apropriada à carga indicada na placa de características. Em caso de ligação directa à rede, é preciso interpor entre o aparelho e a rede um interruptor omnipolar com abertura mínima entre os contactos de 3 mm., dimensionado à carga e de acordo com as normas em vigor (o fio de terra não deve ser interrompido pelo interruptor).

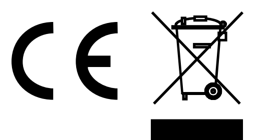
O cabo de alimentação deve estar colocado de modo a não atingir em ponto algum uma temperatura que ultrapasse temperatura ambiente de mais de 50°C.

Antes de efectuar a ligação verificar se:

- A segurança eléctrica deste aparelho está assegurada somente quando o mesmo estiver ligado a uma instalação com contacto de terra eficiente, conforme as normas de segurança eléctrica em vigor. É necessário verificar este requisito fundamental de segurança e, em caso de dúvida, mandar efectuar um controle meticuloso da instalação por pessoal profissionalmente qualificado. O fabricador não se responsabiliza por danos eventuais provocados pela falta de ligação à terra da instalação.
- Antes de ligar o aparelho assegure-se de que os dados da plaqueta (colocada sobre o aparelho e/ ou na embalagem) coincidam com os da rede de distribuição eléctrica e de gás.
- Verifique se a capacidade eléctrica da instalação e das tomadas de corrente são apropriadas para a potência máxima do aparelho que está indicada na plaqueta. Em caso de dúvida dirija-se a pessoal profissionalmente qualificado.
- No caso de incompatibilidade entre a ficha do aparelho, mande um técnico profissionalmente qualificado trocar a ficha por outra de tipo adequado. Este técnico deverá também especificamente certificar-se que o diâmetro dos cabos da ficha seja idóneo para a potência absorvida pelo aparelho. Em geral é desaconselhável o uso de adaptadores, fichas múltiplas e/ou extensões. Se o uso de adaptadores for indispensável, use somente adaptadores simples ou múltiplos, e extensões conformes às normas de segurança em vigor, porém tome cuidado para não ultrapassar o limite de capacidade da corrente, indicado no adaptador simples e nas extensões, nem o limite de potência máxima indicado no adaptador múltiplo.
  A ficha e a tomada devem ser facilmente acessíveis.

DECLINAMOS TODAS AS RESPONSABILIDADES NO CASO EM QUE AS NORMAS DE PREVENÇÃO DOS ACIDENTES NÃO SEJAM RESPEITADAS.

Dimensões úteis do forno:	
largura	cm. 54
profundidade	cm. 38
altura	cm. 33
Potências:	
- Estático	W 2350
- Resistencia Inferior	W 1300
- Resistencia Superior	W 1050
- Grill	W 2000
- Grill Ventilado	W 2050
- Forno Doce	W 1350
- Ventilado	W 2400
Volume útil do Maxiforno:	L. 68
Tensão e frequência de alimentação:	230 V / 50 Hz
Potência Max:	2400 W



Este equipamento é conforme as seguintes normas comunitárias:

- 2006/95/CEE de 12/12/06 (baixa tensão) e modificações sucessivas;
- 89/336/CEE de 03/05/89 (compatibilidade electromagnética) e modificações sucessivas;
- 93/68/CEE de 22/07/93 e modificações sucessivas.

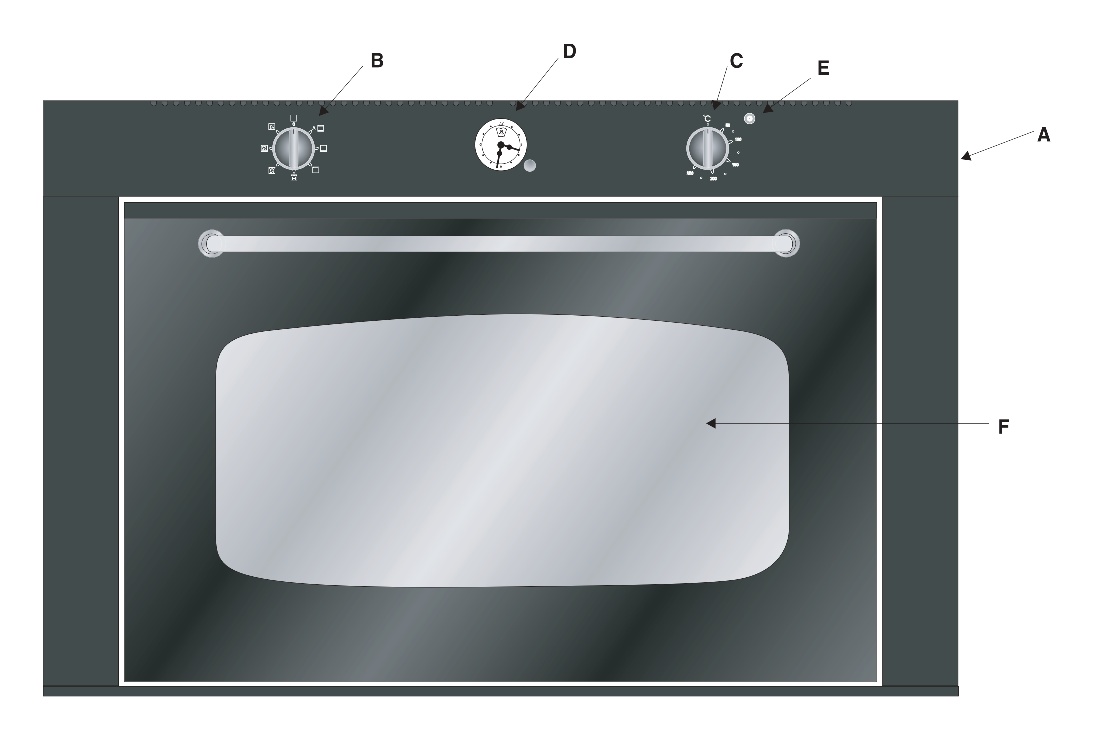
ETIQUETA DE ENERGIA

Directiva 2002/40/CE acerca dos fornos eléctricos
Norma EN 50304
Consumo de energia com convecção natural
função de aquecimento: Estático
Consumo de energia da declaração de Classe com convecção forçada
função de aquecimento: Ventilado

Descrição do aparelho

PT

Vista de conjunto



A. Painel de comandos

B. Manípulo de selecção funções de cozedura

C. Manípulo do termostato para cozedura

D. Relógio com conta minutos

E. Indicador luminoso de funcionamento do forno
Se estiver aceso indica fase de aquecimento até atingir a temperatura estabelecida.

F. Vidro da porta do forno

Início e utilização

O "Maxiforno" Ariston reúne num único aparelho as vantagens dos fornos tradicionais de convecção natural: "estáticos" e as vantagens dos fornos modernos de convecção forçada: "ventilados". É um aparelho extremamente versátil que permite escolher de maneira fácil e segura entre as três modalidades de cozedura.
A selecção das diferentes funções é obtida mediante a regulação do programador na posição manual, ou a configuração dum programa de início/ final de cozedura (veja o capítulo específico na pág. 4) e em seguida accionando os botões de selecção "B" e o termostato "C" que há no painel.

Illuminação do forno
Quando o manípulo de selecção é rodado para qualquer posição fora do "○", acende-se a luz do forno
Atenção: para acender a luz do forno sem activar nenhum elemento aquecedor, è preciso colocar o manípulo de selecção "**B**" na posição indicada pelo símbolo , e depois o manípulo do termostato "**C**" marcada com o símbolo "●", no zero.
Atenção! Ao acender pela primeira vez, é aconselhável fazer funcionar o forno vazio durante cerca de meia hora com o termóstato no máximo e logo após abrir a porta do forno e ventilar o local. O cheiro emanado é devido à evaporação de substâncias utilizadas para proteger o forno durante o tempo que decorrer entre a produção e a instalação do aparelho.

Forno Estático
Posição do manípulo do termostato "**C**": Entre **50**°C e **250**°C.
Acendem-se os dois elementos aquecedores inferior e superior externo. O calor é distribuído uniformemente de baixo para cima. O forno estático é aconselhado na preparação de pratos a base de carnes de bezerro ou vitelo que precisam ser cozidos lentamente com cons-tante adicionação de líquidos. Continua a ser o melhor sistema para cozer biscoitos secos, além das frutas em geral. Ao preparar alimentos no forno estático utili-zar somente uma pingadeira ou uma grelha de cada vez, senão obterá uma má distribuição da temperatu-ra. Se a cozedura precisar de mais calor de baixo ou de cima, utilizar as prateleiras superiores ou inferiores.

Posição da resistencia inferior
Posição do manípulo do termostato "**C**": Entre **50**°C e **250**°C.
Rodando o manípulo até esta posição, acende-se a luz do forno e entra em funcionamento o elemento aquecedor inferior. Esta posição é aconselhada para retocar a cozedura de alimentos (colocados em assadeiras) que estão bem cozidos por fora mas ainda semi-crus por dentro.

Posição da resistencia Superior
Posição do manípulo do termostato "**C**": Entre **50**°C e **250**°C.
Ao rodar o manípulo do forno até esta posição, acende-se a luz do forno e entra em funcionamento o elemento aquecedor. Esta posição é aconselhada para retocar a cozedura de alimentos (colocados em assadeiras) que estão bem cozidos por dentro mas ainda semi-crus por fora .

Grelha
Importante: colocar o manípulo do termóstato "**C**" não além dos **200**°C. Mantener la porta do forno fechada durante o funcionamento do grill.
Acende-se o elemento aquecedor central da grelha. A cozedura é realizada pela irradiação térmica de cima para baixo, de uma resistência eléctrica incandescente. A temperatura muito alta e directa da grelha permite assar imediatamente a superfície das carnes, deste modo dificulta-se a saída dos líquidos e as carnes mantêm-se mais tenras.

Grelha Ventilada
Importante: colocar o manípulo do termóstato "**C**" não além dos **200**°C. Mantener la porta do forno fechada durante o funcionamento do grill.
Acende-se o elemento aquecedor central da grelha e a ventoinha põe-se a girar. Une-se à irradiação térmica a circulação forçada do ar dentro do forno. Isto impede que se queime a superfície dos alimentos e desta maneira o poder de penetração do calor aumenta.

Forno Doce
Posição do manípulo do termostato "**C**": Entre **50**°C e **250**°C.
o elemento aquecedor inferior entra em funcionamento e a ventoinha começa a rodar. Esta função é indicada para cozer alimentos delicados, em particular doces que precisam de fermentação, facilitada pelo calor proveniente da parte inferior. As temperaturas mais elevadas são atingidas em longo tempo portanto, nestes casos é aconselhável utilizar a função "Forno Estático".

Forno Ventilado
Posição do manípulo do termostato "**C**": Entre **50**°C e **250**°C.
Acendem-se os elementos aquecedores e entra em função a ventoinha. Como o calor é constante e uniforme no forno inteiro, o ar coze e assa o alimento de maneira uniforme em todos os pontos. Pode-se cozer contemporaneamente mesmo diferentes pratos, que tenham temperaturas de preparação

PT

similares. É possível utilizar até 2 prateleiras no máximo contemporaneamente se seguir os conselhos apresentados no parágrafo "Cozedura contemporânea em diversas prateleiras".
Óptimos resultados são obtidos com pratos que precisam ser gratinados ou cozidos bastante tempo. Nos assados de carne a melhor distribuição do calor permite utilizar temperaturas mais baixas que reduzem a dispersão dos líquidos, desta forma mantêm-se mais mórbidos e reduz-se a queda de peso.
O forno ventilado é especialmente apreciado para cozer peixe que posa ser cozido com pouquíssima adicionação de temperos, desta maneira o aspecto e o sabor mantêm-se inalterados.
A função ventilada também pode ser utilizada para descongelar carne branca ou vermelha, peixe, pão; regular a temperatura entre 80° e 100°C. Para descongelar alimentos mais delicados pode-se regular em 60°C ou utilizar somente a circulação de ar frio, para isto regular o manípulo do termostato em 0°C.

O indicador luminoso do forno (E)
Indica a fase de aquecimento do mesmo; apaga-se quando a temperatura no interior do forno atingir o valor seleccionado com o manípulo.
O acender e apagar da luz indica que o termostato está a trabalhar correctamente, mantendo constante a temperatura no interior do forno.

Multi-espeto
Os Maxi Fornos estão equipados com um multi-espeto transversal extraível (Fig. A). Enfie a carne no sentido do comprimento fixando-a com os garfos reguláveis adequados. No caso de espetinhos, enfie os pedaços de carne nos espetos fornecidos com o forno e coloque-os nos suportes apropriados.
Enfie os suportes **A** e **B** Fig. A nos furos predispostos sobre a pingadeira, apoie a gola da haste na sede **D** e enfie a grelha no primeiro trilho do forno (Fig. B). Enfie a haste no furo do eixo do motor colocando a gola na sede **C**.
Encaminhar o motor rodando o manípulo do selector na posição grill.

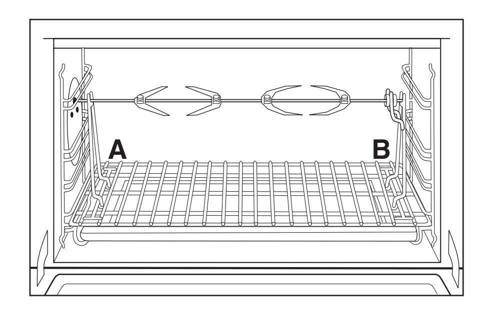


Fig. A

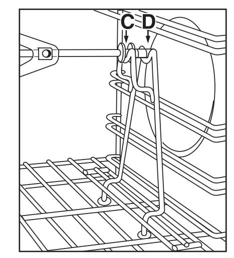


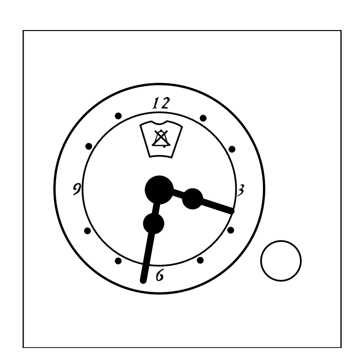
Fig. B

Relógio com conta minutos

Como colocar novamente a hora corrente
O forno deve estar ligado na electricidade.
Puxar e girar o manípulo no sentido horário até estabelecer a hora exacta.
Atenção: O relógio funciona com electricidade, portanto em caso de falta de corrente, ficará parado durante todo o período de corte eléctrico. Ao voltar a corrente é necessário repetir a operação e acertar o relógio.

Função conta minutos
No funcionamento do conta minutos estabelece-se um tempo a partir do qual começa uma contagem decrescente. Esta função não controla o acendimento e o apagamento do forno, emite somente um alarme acústico quando o tempo terminar.

Como programar o conta minutos
Girar o manípulo no sentido horário até que o indicador coincida com o tempo desejado (escala interna), visível através do mostrador do próprio indicador. A contagem do tempo começa imediatamente. Para interromper o som ou para utilizar somente a função relógio, colocar o índice no símbolo.



Pré-aquecimento
Caso for preciso aquecer previamente o forno, como geralmente todas às vezes que for cozer alimentos fermentados, é possível utilizar a função "**ventilada**" que permite atingir a temperatura desejada em pouco tempo e com consumos reduzidos. Depois de colocar no forno, pode-se passar para a função de cozedura mais indicada.

Utilização da grelha
O forno com pluri - funções coloca a disposição 2 diferentes possibilidades de grelhar.
Utilizar a posição "**grelha**", mas permite grelhar perfeitamente pequenas porções, tais come sandes quentes, salsichas etc. ...
Colocar o alimento no centro da grelha, porque estará acesa somente a parte central da resistência superior, o alimento nos cantos não será cozido.
A posição "**grelha ventilada**" é utilíssima para grelhar rapidamente, o calor emitido pela grelha se distribui permitindo contemporaneamente dourar a superfície e cozer a parte inferior.
Pode-se utilizá-la também na parte final da cozedura dos alimentos que precisem ser dourados na superfície, por exemplo é ideal para dourar a massa preparado no forno, no final da cozedura.
Importante: efectuar a cozedura com a grelha com a porta do forno fechada, assim obtém-se juntamente a melhores resultados, uma sensível economia de energia (cerca de 10%).Se desejar cozer na grelha, é aconselhável regular o selector do termostato na máxima temperatura permitida (200°C) porque esta é a condição de aproveitamento ideal, que se baseia na acção dos raios infravermelhos; a grelha deve ser colocada nas prateleiras mais altas (veja a tabela de cozedura) e, para recolher a gordura e evitar a formação de fumo, coloque a bandeja pingadeira na primeira prateleira de baixo.

Cozer doces
Para cozer doces, colocá-los sempre com o forno já quente, aguardar o final do pré-aquecimento, indicado quando o indicador luminoso vermelho **"E"** apagar-se. Não abrir a porta durante a cozedura para evitar que o doce abaixe. As massas batidas não devem ser fluidas demais, para não prolongar excessivamente os tempos de cozedura.
Em geral :

Bolo muito seco
A próxima vez aumentar a temperatura de 10°C e reduzir o tempo de cozedura

O bolo abaixou-se
Utilizar menos líquido ou abaixar a temperatura de 10°C.

Bolo escuro por cima
Colocá-lo a uma altura inferior, seleccionar uma temperatura mais baixa e deixá-lo cozer mais tempo.

Boa cozedura por fora mas mole por dentro
Utilizar menos líquido, reduzir a temperatura, aumentar o tempo de cozedura.

O bolo não se desprende da forma
Espalhar um pouco de farinha de rosca ou trigo para untar bem a forma.

Cozi em várias prateleiras mas os alimentos não foram cozidos de maneira uniforme.
Seleccionar uma temperatura inferior. Alimentos colocados juntos em prateleiras diferentes não precisam ser retirados do forno ao mesmo tempo.

Cozer pizas
Para cozer bem a piza, utilizar a modalidade "**ventilada**":
- Aquecer previamente o forno pelo menos 10 minutos.
- Utilizar uma forma de alumínio ligeiro sobre a prateleira fornecida. Utilizar a pingadeira prolonga o tempo para cozer e dificilmente obtém-se uma piza crocante.
- Não abrir frequentemente o forno durante a cozedura.
- No caso de pizas muito guarnecidas (tipo caprichosa ou quatro estações) é aconselhável colocar o queijo mozzarella na metade da cozedura.

Cozedura do peixe e da carne
A carne deve pesar pelo menos 1 kg, para evitar que se seque demais. Para as carnes brancas, as aves e o peixe utilizar temperaturas baixas (150°C- 200°C). Para as carnes vermelhas que devem ser bem cozidas por fora e conservar o suco por dentro, é melhor começar com uma temperatura alta (entre 200°C e 220°C) durante um breve período e em seguida diminuí-la. Em geral, quanto maior for o pedaço de carne, a temperatura deverá ser mais baixa e o tempo de cozedura mais longo. Colocar o pedaço de carne no meio da grelha e colocar a pingadeira embaixo da grelha para recolher a gordura.
Colocar a grelha de modo que o alimento fique no centro do forno. Se desejar mais calor por baixo utilizar as prateleiras mais baixas. Para obter assados saborosos (especialmente patos e caça), cobrir a carne com fatias de gordura ou toucinho e posicionar na parte superior.

Tabela de cozedura

Tipo de iguaria	Temperatura °C	Tempo di cozedura (minutos)	Tipo de iguaria	Temperatura °C	Tempo de cozedura (horas)
Pastelaria			**Carnes**		
Tarte de fruta	130	60-70	Toucinho (4-8 kg.)	160	3-4½
Merengue	130	30-40	Ganso (4-5 kg.)	160	4-4½
Pão de Espanha	150	20-30	Pato (2-4 kg.)	170	1½-2½
Tarte dos Anjos	160	40-50	Capão (2½-3 kg.)	170	2-2½
Tarte marguerita	160	40-50	Novilho (1-1½ kg.)	160	3-3½
Tarte de chocolate	170	30-40	Costeletas de carneiro	160	1-1½
Fogaça	170	40-50	Lebre assada (2 kg.)	160	1-1½
Bignè	200	15-20	Faisão assado	160	1-1½
Biscoito de massa	200	15-20	Frango (1-1½ kg.)	170	1-1½
Mil folhas	200	15-20			
Massa tenra	200	15-20	**Peixe**	200	15-25 minutos

Tipo de iguaria	Tempo de cozedura (minutos)	Posição da grelha
Bife (0.5 kg.)	60	3ª guia
Salsicha	15	2ª guia
Frango na grelha (1 kg)	60	1ª guia
Vitela assada no espeto (0.6 kg.)	60	-
Frango no espeto (1 kg.)	60	-

Os tempos de cozedura podem variar segundo a natureza dos alimentos, a sua homogeneidade e o seu volume. Para a primeira cozedura, escolher portanto os valores de tempo de cozedura mais baixos entre aqueles indicados e sucessivamente se necessário aumentá-los.

A 1a guia è aquela na posição mais baixa.

Precauções e conselhos

PT

! Este aparelho foi projectado e fabricado em conformidade com as regras internacionais de segurança. Estas advertências são fornecidas por razões de segurança e devem ser lidas com atenção.

Segurança geral

- Este aparelho foi concebido para utilização de tipo não profissional no âmbito de moradas.
- Este aparelho não deve ser instalado ao ar livre, mesmo num sítio protegido, porque é muito perigoso deixá-lo exposto a chuva e temporais.
- Para deslocar o aparelho pegue-o sempre pelos cabos para este fim, situados aos lados do forno.
- Não toque na máquina se estiver descalço, ou se as suas mãos ou pés estiverem molhados ou húmidos.
- Este aparelho deve ser empregado para cozer alimentos, somente por pessoas adultas e segundo as instruções apresentadas neste folheto.
- **Durante o uso do aparelho os elementos de aquecimento e algumas partes da porta do forno ficam muito quentes. Tome cuidado para não tocar nos mesmos e mantenha as crianças afastadas.**
- Evite que o cabo de alimentação de outros electrodomésticos encoste-se em partes quentes do forno.
- Não tape as aberturas de ventilação e de eliminação de calor.
- Pegue pelo centro a maçaneta de abertura da porta: os lados podem estar quentes.
- Utilize luvas de forno para colocar e tirar recipientes;
- Não forre o fundo do forno com folhas de alumínio.
- Não guarde material inflamável no forno: se o aparelho for inadvertidamente colocado a funcionar, poderão arder.
- Assegure-se sempre que os selectores estejam na posição "●"/"○" quando não estiver a utilizar o aparelho.
- Não puxe pelo cabo para deslizar a ficha da tomada eléctrica, pegue pela ficha.
- Não realize limpeza nem manutenção sem antes ter desligado a ficha da rede eléctrica.
- Se houver avarias, em nenhum caso mexa nos mecanismos internos para tentar repará-las. Contacte a Assistência Técnica (veja a Assistência técnica).
- Não coloque objectos pesados sobre a porta do forno aberta.
- Não é previsto que este aparelho seja utilizado por pessoas (incluso crianças) com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, por pessoas inexperientes ou que não tenham familiaridade com o produto, a não ser que seja vigiadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou que tenham recebido instruções preliminares sobre o uso do aparelho.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.

Eliminação

- Eliminação do material de embalagem: obedeça as regras locais, de maneira que as embalagens possam ser reutilizadas.
- A directiva Europeia 2002/96/CE referente à gestão de resíduos de aparelhos eléctricos e electrónicos (RAEE), prevê que os electrodomésticos não devem ser escoados no fluxo normal dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos desactualizados devem ser recolhidos separadamente para optimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos para a saúde humana e para o ambiente. O símbolo constituído por um contentor de lixo barrado com uma cruz deve ser colocado em todos os produtos por forma a recordar a obrigatoriedade de recolha separada.
  Os consumidores devem contactar as autoridades locais ou os pontos de venda para solicitar informação referente ao local apropriado onde devem depositar os electrodomésticos velhos.

Economia e respeito do meio ambiente

- Se utilizar o forno nos horários a partir do fim da tarde, até as primeiras horas da manhã, colabora-se para reduzir a carga de absorção do fornecimento de electricidade.
- É recomendável realizar as cozeduras ao GRILL e GRATIN sempre com a porta fechada: quer para obter melhores resultados, quer para uma sensível economia de energia (aproximadamente 10%).
- Mantenha as guarnições eficientes e limpas, para poderem aderir bem na porta e não causar dispersão de calor.

Assistência técnica

Comunique:
- o modelo da máquina (Mod.)
- o número de série (S/N)

Estas últimas informações encontram-se na placa de identificação situada no aparelho e/ou na embalagem.

Manutenção e cuidados

11/2010 - 195061897.02
XEROX FABRIANO

PT

Desligar a corrente eléctrica

Antes de realizar qualquer operação, desligue o aparelho da alimentação eléctrica.

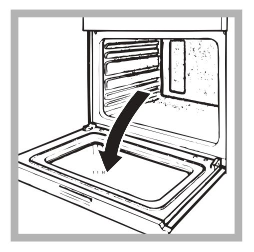
Limpeza do aparelho

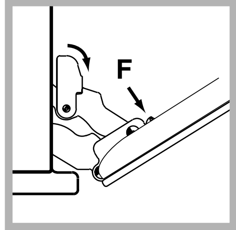
- As partes externas esmaltadas ou inoxidáveis e as guarnições de borracha podem ser limpas com uma esponja molhada com água morna e sabão neutro. Se for difícil remover as manchas, empregue produtos específicos. É aconselhado enxaguar com água abundante e enxugar depois da limpeza. Não empregue pós abrasivos nem substâncias corrosivas.
- O interior do forno deve ser sempre limpo de preferência depois de cada utilização, enquanto ainda estiver morno. Utilize água quente e detergente, enxagúe e enxugue com um pano macio. Evite abrasivos.
- Os acessórios podem ser lavados como quaisquer utensílios, inclusive numa máquina de lavar loiça, excepto as guias corrediças.
- Nunca utilize equipamento de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar a aparelhagem.

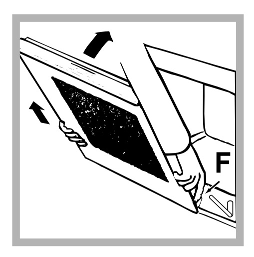
Limpeza da porta

Limpe o vidro da porta com esponjas e produtos não abrasivos e enxugue com um pano macio; não use materiais ásperos, abrasivos ou espátulas metálicas afiadas que podem arranhar a superfície e quebrar o vidro. Para uma limpeza mais cuidadosa, é possível retirar a porta do forno.

1. abra a porta inteiramente (*veja a figura*);
2. levante e rode as alavancas situadas nas duas dobradiças;







3. segure a porta dos dois lados exteriores e feche-a novamente devagar mas não inteiramente; Pressione os grampos **F**, em seguida puxe a porta para a frente e retire-a das dobradiças (*veja a figura*).

Para montar novamente a porta realize, na ordem contrária, as mesmas operações.

Verificação das guarnições

Verifique periodicamente o estado da guarnição ao redor da porta do forno. Se houver danos, contacte o Centro de Assistência Técnica mais próximo (veja a Assistência técnica).. É aconselhável não usar o forno antes do mesmo ter sido reparado.

Substituição da lâmpada

Para substituir a lâmpada de iluminação do forno:

1. Desatarraxe a tampa em vidro do bocal da lâmpada.
2. Desenrosque a lâmpada e troque-a por outra análoga: potência 25 W, engate E 14.
3. Retire a tampa (*veja a figura*).

